



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Holunderblüten-Paste	
Artikelnummer alt:	177	
Artikelnummer neu:	10177	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Holunderblütenzubereitung mit Aroma	
Produktbeschreibung:	Zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Speiseeis, Süßspeisen, Füllmassen für Torten und Pralinen und vieles mehr. - froststabil -	
Aussehen:	hellgelbe, klare viskose Paste mit Holunderblütensirup	
Geschmack:	arttypischer Geschmack nach Holunderblüte	
Empfohlene Dosierung:	30-60 g : 1000 g Sahne, Pudding, Cremes, Speiseeisgrundmix, Füllungen , Canache o.ä.	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe, natürliche Aromastoffe.	
Weitere Bestandteile:	Holunderblütensirup (Zucker, Wasser, Holunderblüten), Glucosesirup, Wasser, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi und Xanthan (je <0,1%), Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,1%).	
Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:	Holunderblütensirup (Zucker, Wasser, Holunderblüten), Glucosesirup, Wasser, Aroma, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi und Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat. Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die endgültige Deklaration im Lebensmittel beim Lebensmittelhersteller.	
Mikrobiologische Parameter:		Richtwerte
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²
	Coliforme Keime in KBE/g	<10
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):	3,3 +/- 0,3
	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):	41 ° Brix +/-2
	Dichte (20 °C; Biegeschwinger):	1,180 +/-0,02
	Ethanolgehalt (berechnet):	0,68%mas.



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	938 kJ /222 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate:	54
davon Zucker:	33
Ballaststoffe:	0,46
Eiweiß:	0,05
Salz:	0,028

Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (EU) 1169/2011:

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch veränderten Produktionstechniken angewandt, es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon ist zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe werden in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen:

kühl, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden.

Herkunftsland:

Deutschland

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate unter o.g. Bedingungen

Verpackung:

10177-19-01

1,5kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss, 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt ab Druckdatum bis zu ihrem Widerruf, sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.
Die obigen Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, sie befreien den Käufer wegen der Fülle möglicher Einflussfaktoren bei der Verarbeitung und Anwendung nicht von seiner Verpflichtung zu eigenen Prüfungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften und/oder Eignung des Produkts für einen bestimmten Verwendungszweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Vor diesem Hintergrund sowie auf Grund von möglichen Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen werden.