



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Erdbeere Fruchtpaste</b>	
<b>Artikelnummer alt:</b>	339	
<b>Artikelnummer neu:</b>	10339	
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Erdbeer-Fruchtpaste mit Aroma	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Eine natürliche Fruchtpaste zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbet, Speiseeis, Süßspeisen und Füllmassen -back- und froststabil-	
<b>Aussehen:</b>	dunkelrote, viskose Paste mit stückigem Erdbeer-Anteil und dem natürlichen fruchtigen Geruch reifer Erdbeeren.	
<b>Geschmack:</b>	fruchtig-reifer, frischer Erdbeergeschmack	
<b>empf. Dosierung:</b>	30-60g auf 1kg Sahne, Pudding, Cremes, Speiseeisgrundmix, Füllung o.ä.	
<b>Aromatisierende Bestandteile:</b>	Natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte	
<b>Weitere Bestandteile:</b>	Zucker, Glucosesirup, Erdbeeren (20%), Erdbeersaftkonzentrat (17%), Säuerungsmittel Zitronensäure, färbendes Fruchtkonzentrat (Fliederbeere), Stabilisatoren: Cellulosegummi, Xanthan.	
<b>Fruchtgehalt:</b>	160% (aus Erdbeeren und Erdbeersaftkonzentrat)	
<b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>	Verpackte Lebensmittel: Erdbeerpaste/Erdbeer-Zubereitung: (Zucker, Glucosesirup, Erdbeeren (20%), Erdbeersaftkonzentrat (17%), Säuerungsmittel Zitronensäure, färbendes Fruchtkonzentrat (Fliederbeere), natürliches Aroma und Aromaextrakte, Stabilisatoren: Cellulosegummi, Xanthan.) Unverpackte Lebensmittel: ohne	
<b>Physikalische Parameter:</b>	pH-Wert (20 °C, potentiometrisch) Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	3 +/- 0,5 70° Brix +/-3
<b>Mikrobiologische Parameter:</b>	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g Hefen in KBE/g Schimmelpilze in KBE/g	Richtwert <10 <sup>4</sup> <10 <sup>2</sup> <10 <sup>2</sup>



**Nährwertangabe in g/100g:**

Energie:	1187 kJ/ 281 kcal
Fett (gesamt)	0,2
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	67
davon Zucker:	47
Ballaststoffe:	0,8
Eiweiß	0,6
Salz:	0,03

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

Enthält KEINE der dort angegebenen Allergenen Substanzen.

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

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

**Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:**

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden 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	

**Lagerstabilität:**

18 Monate bei kühler und trockener Lagerung im originalverschlossenen Gebinde.

**Herkunftsland:**

Deutschland

**Verpackung:**

10339-03-01

3,-kg Plastikeimer  
24 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette =120 Eimer

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.