



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Fruchtpaste Kirsche**

Artikelnummer alt: 340

Artikelnummer neu: 10340

Bezeichnung des Lebensmittels: **Kirsch-Fruchtzubereitung mit Aroma**

Produktbeschreibung: Eine Fruchtpaste, hergestellt unter Verwendung von Sauerkirschen und Sauerkirschsafkonzentrat (Fruchtgehalt über 200%) zur Zubereitung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten und -Schnitten, Speiseeis, Süßspeisen und Füllmassen. Auch zur Zubereitung von feinen Confiseriewaren bestens geeignet. Zur Zubereitung von Fruchteis die Dosierung von 100g auf 1 Liter Eisgrundmix beachten.
-back- und froststabil-

Aussehen: dunkelweinrote, viskose Paste mit stückigem Kirsch-Anteil und dem fruchtigen Geruch reifer Kirschen.

Geschmack: kräftig-kerniger Fruchtgeschmack

empfohlene Dosierung: 30-60g auf 1kg Sahne, Pudding, Cremes, Füllung o.ä.
60 g auf 1l Eisgrundmix
100g auf 1l Fruchteisgrundmix (= Fruchteis mit 20% Fruchtgehalt)

Aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe.

Weitere Bestandteile: Sauerkirschsafkonzentrat(45%), Zucker, Sauerkirschen (15%), Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, rotes Fruchtkonzentrat (Fliederbeere).

Fruchtgehalt: 60 % (aus Kirschsafkonzentrat und Kirschen)

Kennzeichnungsempfehlung (nur bei verpackten Lebensmitteln): Kirschpaste [Sauerkirschsafkonzentrat, Zucker, Sauerkirschen, Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Kirscharoma mit anderen natürlichen Aromen, Stabilisator Xanthan, rotes Fruchtkonzentrat (Fliederbeere)].

Mikrobiologische Parameter:		Richtwert
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g		<10000
Hefen in KBE/g	in KBE/g	<100
Schimmelpilze	in KBE/g	<100

Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):	3,0 +/- 0,5
	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):	70° Brix +/-2
	Ethanolgehalt (berechnet):	2,1%mas.



Nährwertangaben in g pro 100g:

Energie:	1140kJ/ 268kcal
Fett:	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	52 g
Ballaststoffe:	0,7 g
Eiweiß:	1,1 g
Salz :	0,03 g

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

Enthält keine der dort aufgeführten Allergene

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	?	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen:

kühl, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden.

Haltbarkeit:

18 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10340-03-01

3 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
24 Eimer per Lage; 5Lagen 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.