



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:

Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste FEIN

Artikelnummer alt: 170CL

Artikelnummer neu: 10354

Bezeichnung des Lebensmittels: Fruchtzubereitung Zitrone

Produktbeschreibung: Eine deklarationsfreundliche Fruchtzubereitung mit FEIN vermahlenden Zitronenschalenanteil zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren. Die exzellente Qualität und den charakterstarken Geschmack erhält die Paste durch den hohen Gehalt an Zitronen (-schalen und -saft) und die schonende und handwerkliche Art der Zubereitung. Zur Herstellung von glatten Back- und Konditoreiwaren wie Füllungen, Massen, Cremes, Desserts und Speiseeis bestens zu empfehlen. Durch die Feinheit des Zitronenschalenabrieb ist die Paste universell einsetzbar und eignet sich ebenso in der Gastronomie zum Würzen von herzhaften, pikanten oder exotischen Suppen, Saucen und Dips.
- Back- und froststabil-

Aussehen: viskose hellgelbe Paste mit sehr feinstückigem Zitronenschalen-Anteil (ca. 1-2mm) und frischem, charakteristischem Zitronengeruch.

Geschmack: frischer, kräftiger Zitronengeschmack mit schalenbetonter Note

empfohlene Dosierung: 30-60 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften

Zutaten: Zitronenschalen (42%), Zucker, Zitronensaft, Zitronenextrakt (100% aus Zitronen).

Gehalt: 55-57% (Zitronenschalen und -saft)

Mikrobiologische Parameter:	Methode	Richtwert
aerobe mesophile GKZ in KbE/g	ISO4833(a)	<10 ⁴
Hefen in KbE/g	ISO7954(a)	<10 ²
Schimmelpilze in KbE/g	ISO7954(a)	<10 ²

Chemisch-physikalische Parameter:		
pH-Wert: (potentiometrisch; 20 °C)		2,8 +/-0,6
Konzentration Zucker (refraktometrisch; 20 °C):		48 +/- 3° Brix
Ethanolgehalt (berechnet):		0%mas.



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	845 kJ / 199kcal
Fett (gesamt)	0,1
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	51
davon Zucker:	44
Eiweiß:	0,8
Ballaststoffe:	4,6
Salz:	0,1

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

kann Spuren von Schwefel enthalten (SO² <10mg/kg)

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 Bestrahlung:

Dieses Produkt wird in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen: gekühlt und trocken bei 2-8 °C in originalverschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit: 8 Monate bei o.g. Bedingungen

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10354-05-01	5,-kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss 18 Eimer per Lage; 5Lagen per Palette = 90 Eimer
10354-19-01	1,5kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss; 6 Ds. im Karton 12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons
10354-39-01	39kg Plastikfässer 6 Fass per Lage; 2 Lagen per Palette = 12 Fass

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.