



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Konditoreipaste Kirschwasser**

Artikelnummer alt: 392

Artikelnummer neu: 10392

Bezeichnung des LM: Kirschwasser Zubereitung

Produktbeschreibung: Eine Alkoholpaste von hoher Qualität mit 50%vol.alc. In der Konditorei ist sie ideal zum aromatisieren von Cremes und Massen, sie verflüssigt diese nicht. Alkoholpasten sind zur Herstellung von Trüffeln und allen halbflüssigen Füllungen bestens zu empfehlen. Die Dosage erfolgt ca. im selben Verhältnis wie Spirituosen. Der Vorteil ist die bessere Handhabung und dass Teige, Massen und Füllungen nicht verflüssigen sondern eine bessere Stabilität aufweisen und das Aroma darin eingeschlossen wird. Auch zur Herstellung von Eiscreme geeignet, die verwendeten Gelbildner stabilisieren den Eismix insgesamt.

Dieses Erzeugnis darf nicht zu Trinkzwecken oder zur Herstellung alkoholhaltiger Getränke verwendet werden. Die zweckwidrige Verwendung hat straf- und steuerrechtliche Folgen.
Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung bestimmt.
-Back- und froststabil-

Aussehen: farblos-opale homogen-viskose Paste mit kräftig-alkoholischem Geruch nach original Kirschwasser

Geschmack: kräftiger typischer Kirschwasser-Geschmack

empf. Dosierung: 30 - 60 g : 1000 g Endprodukt

Kennzeichnungsempfehlung : Kirschwasser, Aroma

Bestandteile: Ethylalkohol, Kirschwasser, Kirschwasseraroma, Stabilisator Cellulosegummi.

Alkoholgehalt: 50% vol. alc.

Mikrobiologische Parameter: Aufgrund der Beschaffenheit des Produktes ist ein mikrobiologisches Wachstum nicht zu erwarten.

Nährwerte in g pro 100g:

Energie:	1160 kJ / 277 kcal
Fett:	0
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate:	0
davon Zucker:	0
Ballaststoffe:	0
Eiweiß:	0
Natrium:	0,001



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:

Enthält keine der dort angegebenen 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	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerstabilität:

24 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden

Verpackung:

10392-11-01

1,2 kg Plastikdosen 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.