



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Eierlikör-Gel	
Artikelnummer alt:	704	
Artikelnummer neu:	10704	
Bezeichnung des LM:	pastöses Eierlikör-Aroma	
Produktbeschreibung:	<p>Unser pastös eingedickter Eierlikör dient hervorragend als alkoholhaltige pastöse Füllung für Gebäcke und Konditoreiwaren. Mit einem Alkoholgehalt von 20% vol. besticht er durch den charakterstarken Geschmack und wir empfehlen ihn zur Füllung feiner Konditoreiwaren, Pralinen und verschiedenste Gebäcke.</p> <p>-NICHT backstabil! -</p> <p>Diese Spezialität wird nach hauseigener Rezeptur unseres beliebten Eierlikör Classic hergestellt. Das Besondere daran ist nun nicht nur der kräftige Geschmack, sondern wir verwenden nur noch Eigelb von Eiern aus kontrollierter Bodenhaltung, um auch hier unseren ethisch-moralischen Anspruch zu unterstreichen.</p> <p>Alkoholsteuertechnisch modifiziert, deshalb nicht für Trinkzwecke!</p>	
Aussehen:	viskos-pastöse gelbe Flüssigkeit	
Geschmack:	kräftiger typischer Eierlikörgeschmack	
Lagerstabilität:	9 Monate bei Lagerung im Kühlschrank/-haus bei 2-8 °C in originalverschlossenen Gebinden. Auch nach Anbruch bitte bei 2-8 °C lagern und zügig aufbrauchen.	
Zutaten:	Eierlikör, Emulgator Mono- & Diglyceride von Speisefettsäuren – verestert mit Zitronensäure, Stabilisator Xanthan.	
Alkoholgehalt:	20 % Vol.	
Eigelbgehalt:	17% reines Eigelb aus Bodenhaltung- homogenisiert, pasteurisiert.	
Physikalische Parameter:	Dichte (20 °C; Biegeschwinger)	1.080 g/cm ³ +/- 0,005
Mikrobiologische Parameter:		Sollwert
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²



Nährwertangaben in g /100g:

Energie:	1361kJ/ 326kcal
Fett gesamt:	11
davon gesättigt:	5,8
Kohlenhydrate:	26
davon Zucker:	25
Eiweiß:	3
Ballaststoffe:	0,3
Salz:	0,1

Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:

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

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

Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89 Anhang IIIa und 2006/142/EG:
enthält Ei und Sahne (Kuhmilch)

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.

Verpackung:

10704-05-01	5l Plastikeimer mit Originalitätsverschluss 18 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 90 Eimer
10704-10-01	10l Plastikeimer mit Originalitätsverschluss 11 Eimer per Lage; 4 Lagen per Palette = 44 Eimer
10704-16-01	1,24 l Plastikdose mit Originalitätsverschluss/ 6 Ds. per Karton 12 Kt. 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.