



# KAROW`S PRODUKTSPEZIFIKATION



DE-ÖKO-001  
EU-Landwirtschaft

<b>Produktname:</b>	<b>Bio-Zitronenschalenpaste</b>								
<b>Artikelnummer alt:</b>	<b>800</b>								
<b>Artikelnummer neu:</b>	<b>10800</b>								
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Bio-Fruchtzubereitung Zitrone								
<b>EG-Kontrollnummer:</b>	D-SN-1-5166-B								
<b>EG-Kontrollstelle:</b>	DE-ÖKO-001								
<b>Produktbeschreibung:</b>	Eine natürliche Fruchtpaste mit 35% Zitronen (-Schalen und -Saft) aus kontrolliert-ökologischem Anbau zur Herstellung von Bio-Back- und Konditoreiwaren aller Art, speziell auch für feine Stollen- und Weihnachtsbäckerei. Auch zur Zubereitung feiner Cremes, Sahne, Desserts und Speiseeis bestens geeignet. - back- und froststabil -								
<b>Aussehen:</b>	hellgelbe, viskose Paste mit stückigem Zitronenschalenanteil (ca.3-5mm)								
<b>Geruch/Geschmack:</b>	frisch, kräftig nach Zitrone mit ausgeprägter Zitronenschalen-Note								
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	30-50 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften								
<b>Zutaten:</b>	Rübenzucker* (aus EU), Zitronenschalen* (aus EU), Wasser, Zitronensaft* (aus EU), Zitronenöl* (aus EU) *= Bestandteile aus kontrolliertem ökologischem Anbau								
<b>Herkunftsland der Paste:</b>	Deutschland								
<b>Herkunftsland der Zutaten:</b>	EU								
<b>Mikrobiologische Parameter:</b>	<table><tr><td>aerobe mesophile Gesamt-Keimzahl in KBE/g</td><td>Richtwerte</td></tr><tr><td>Hefen/ Schimmelpilze in KBE/g</td><td>&lt;10<sup>4</sup></td></tr><tr><td>Salmonellen</td><td>&lt;10<sup>2</sup></td></tr><tr><td></td><td>nicht nachweisbar in 25 g</td></tr></table>	aerobe mesophile Gesamt-Keimzahl in KBE/g	Richtwerte	Hefen/ Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>4</sup>	Salmonellen	<10 <sup>2</sup>		nicht nachweisbar in 25 g
aerobe mesophile Gesamt-Keimzahl in KBE/g	Richtwerte								
Hefen/ Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>4</sup>								
Salmonellen	<10 <sup>2</sup>								
	nicht nachweisbar in 25 g								
<b>Physikalische Parameter:</b>	<table><tr><td>pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)</td><td>3,5 +/- 0,5</td></tr><tr><td>Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)</td><td>53,5 +/- 4</td></tr><tr><td>Ethanolgehalt (berechnet):</td><td>0,0%mas.</td></tr></table>	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3,5 +/- 0,5	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	53,5 +/- 4	Ethanolgehalt (berechnet):	0,0%mas.		
pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3,5 +/- 0,5								
Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	53,5 +/- 4								
Ethanolgehalt (berechnet):	0,0%mas.								



#### Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	877 kJ /204 kcal
Fett (gesamt)	0,2
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	53
davon Zucker:	46
Eiweiß:	0,1
Ballaststoffe:	4,3
Salz:	0,4

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

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

#### Angaben zu Allergenen lt. ALBA/LEDA Liste:

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

#### Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch veränderten Produktionstechniken angewandt, es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon ist zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination 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	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

#### Lagerbedingungen:

kühl (8-22 °C), dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden.

#### Mindesthaltbarkeit:

15 Monate bei o.g. Bedingungen

#### Verpackung:

##### 10800-03-01

3kg Plastikeimer (PP-HD) mit Originalitätsverschluss  
24 Eimer per Lage; 5 Lagen = 120 Eimer per Palette.

##### 10800-10-01

10 kg Plastikeimer  
11 pro Lage; 44 Eimer auf 4 Lagen = 440 kg

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.