



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Dessertpaste Apfel	
Artikelnummer :	10355	
Bezeichnung des Lebensmittels:	süße Zubereitung mit Apfel und Aroma	
Produktbeschreibung:	Zur gewerblichen Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art. Auch zur Zubereitung feiner Cremes, Desserts und Speiseeis bestens geeignet. -Back- und froststabil-	
Aussehen:	gelbliche, viskose, zähfließende Paste	
Geschmack:	arttypisch, fruchtig nach Apfel	
empfohlene Dosierung:	30 – 50 g auf 1000 g Masse	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe	
Weitere Bestandteile:	Glukosesirup, Äpfel 10 %, Wasser, Verdickungsmittel Agar Agar, Säuerungsmittel Zitronensäure	
Ethanolgehalt:	0,175 Gew%	
Herkunftsland:	D	
Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:	Süße Zubereitung mit Apfel und Aroma (Glukosesirup, Äpfel, Wasser, Verdickungsmittel Agar Agar, Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Apfelaroma mit anderen natürlichen Aromen Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dessen Lebensmittelhersteller	
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Keimzahl in KBE/g Hefen in KBE/g Schimmelpilze in KBE/g Coliforme Keime/E. coli Salmonellen in 25 g	Richtwert <10 ⁴ <10 ² <10 ² n.n. n.n. (nicht nachweisbar)
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch) Brix (20 °C; refraktometrisch) Ethanolgehalt (berechnet)	2 +/- 0,5 71 +/- 5 ° Brix 0,175 Gew%



Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	1159 kJ/ 277 kcal
Fett:	0,1
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate:	56,7
davon Zucker:	24,9
Ballaststoffe:	1,7
Eiweiß:	0,16
Salz:	0,005

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

Keine Allergene enthalten

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 wird nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe.

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

Lagerbedingungen: kühl und trocken, bei 15 – 30 °C

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Verpackung: 1,5 kg Dosen; 6 Dosen im Karton
Palettenfaktor: 12 Karton pro Lage, 60 Karton auf 5 Lagen = 540 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.