



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Dessertpaste Cassis		
Artikelnummer alt:	169		
Artikelnummer neu:	10169		
Bezeichnung des Lebensmittels:	Cassis-Fruchtpaste mit Aroma		
Produktbeschreibung:	Eine hochkonzentrierte Fruchtpaste zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Eiscremes, Süßspeisen, Pralinenfüllungen und Füllmassen. - back- und froststabil -		
Aussehen:	kräftig dunkelrote, viskose Paste mit stückigem Schwarzen Johannisbeere-Anteil		
Geruch/Geschmack:	reif, kräftig, charakteristisch nach schwarzen Johannisbeeren (Cassis)		
Empfohlene Dosierung:	30-60 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften		
Fruchtgehalt:	52 % (aus Schwarzen Johannisbeersaft Konzentrat und schw. Johannisbeeren)		
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte		
Weitere Bestandteile:	Schwarze Johannisbeere-Saftkonzentrat (35 %), Zucker, Schwarze Johannisbeeren (17%), Glucosesirup, Säuerungsmittel Zitronensäure, Wasser		
Herkunftsland Paste:	D		
Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:	Schwarze Johannisbeer-Paste (Schwarze Johannisbeere-Saftkonzentrat, Zucker, Schwarze Johannisbeeren, Glucosesirup, Säuerungsmittel Zitronensäure, Wasser, natürliches Aroma) Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dem Lebensmittelhersteller.		
Mikrobiologische Parameter:		Soll	
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10.000	
	Hefen in KBE/g	<100	in KBE/g
	Schimmelpilze	<100	in KBE/g
Physikalische Parameter:	pH-Wert (potentiometrisch; 20 °C)	3 +/- 0,5	
	Brix.-Wert (refraktometrisch; 20 °C)	71° Brix +/- 2	



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	1198 kJ / 277 kcal
Fett (gesamt)	0,1
davon gesättigt:	0,0
Kohlenhydrate (gesamt):	60,5
davon Zucker:	51
Ballaststoffe:	0,7
Eiweiß	1,1
Salz:	0,006

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

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

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden 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	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen:

kühle, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate bei obengenannten Bedingungen

Verpackung:

10169-19-01

1,5kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss; 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage; 5Lagen= 60 Kt. per Palette

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.