



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Nuss-Paste**

Artikelnummer alt: 395

Artikelnummer neu: 10395

Bezeichnung des Lebensmittels: süße Haselnusszubereitung

Produktbeschreibung: Viskose glatte Nusspaste aus ausgesuchten Haselnüssen zur Herstellung von Konditoreiwaren wie Sahne, Cremes, Desserts, Puddings und Füllungen. Auch zur Zubereitung von Nusseis zu empfehlen.

Aussehen: dunkelbraune, viskose Paste

Geruch/Geschmack: typisch nach Haselnuss, cremig, fettig

Empfohlene Dosierung: in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften
60-80: 1000

Anwendungshinweis: Vor Gebrauch gut umrühren!
Ein Absetzen des Öls nach längerem Stehen ist ein normaler Vorgang und kann wieder aufgerührt werden.

Zutaten: Haselnusspaste (gemahlene Haselnüsse), Aroma.

Physikalisch-chemische Parameter:

Wassergehalt 1,5 % +/- 1

Mikrobiologische Parameter:

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl < 1000 KbE/g
Coliforme < 10 KbE/g
Escherichia coli < 10 KbE/g
Hefen < 100 KbE/g
Schimmelpilze < 100 KbE/g
Salmonellen neg/25g

Nährwertangaben in g/100g:

Brennwert: 2855 kJ / 691 kcal
Fett (gesamt; pflanzl.) 67
 davon gesättigt: 5,0
 davon einfach ungesättigt 54
 davon mehrfach ungesättigt 8,0
Kohlenhydrate (gesamt): 9,0
 davon Mono- & Disaccharide: 4,0
Eiweiß (pflanzl.) 14,0
Ballaststoffe: 8,0
Salz: <0,025



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

Schalenfrüchte (Haselnüsse)

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament 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 werden 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: 18 – 22°C in originalverschlossenen Gebinden, dunkel und trocken

Herkunftsland: Deutschland

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate bei oben genannten Bedingungen

Verpackung:

10395-11-01 1,2 kg Plastikdose 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.