



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Zitronenschalenpaste																
Artikelnummer:	10160																
Bezeichnung des Lebensmittels:	Zitronenschalenpaste																
Produktbeschreibung:	Eine natürliche Fruchtpaste mit ca. 33% Zitronenschalenanteil, zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, vor allem für feine Stollen- und Weihnachtsbäckerei. Auch zur Zubereitung feiner Cremes, Desserts und Speiseeis bestens geeignet. Back- und froststabil.																
Aussehen:	viskose hellgelbe Paste mit stückigem Zitronenschalenanteil und frischem, charakteristischem Zitronengeruch																
Geruch / Geschmack:	frischer, kräftiger Zitronengeschmack mit schalenbetonter Note																
Empfohlene Dosierung:	30-60 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften																
Ethanolgehalt:	1,1 %mas																
Herkunftsland:	Deutschland																
Zutaten:	Zucker, Zitronenschalen 33 %, Wasser, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi.																
Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (EU):	Zitronenschalenpaste (Zucker, Zitronenschalen 33 %, Wasser, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi)																
Nährwerte je 100 g:	<table><tr><td>Energie:</td><td>1015 kJ / 239 kcal</td></tr><tr><td>Fett:</td><td>< 0,5 g</td></tr><tr><td>davon gesättigte Fettsäuren:</td><td>< 0,1 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate:</td><td>59 g</td></tr><tr><td>davon Zucker:</td><td>55 g</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>3,8 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>0,5 g</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,09 g</td></tr></table>	Energie:	1015 kJ / 239 kcal	Fett:	< 0,5 g	davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g	Kohlenhydrate:	59 g	davon Zucker:	55 g	Ballaststoffe:	3,8 g	Eiweiß	0,5 g	Salz:	0,09 g
Energie:	1015 kJ / 239 kcal																
Fett:	< 0,5 g																
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g																
Kohlenhydrate:	59 g																
davon Zucker:	55 g																
Ballaststoffe:	3,8 g																
Eiweiß	0,5 g																
Salz:	0,09 g																
Mikrobiologische Parameter:	<table><thead><tr><th></th><th></th><th>Richtwert</th></tr></thead><tbody><tr><td>aerobe mesophile Gesamtkeimzahl</td><td>in KBE/g</td><td><10⁴</td></tr><tr><td>Hefen</td><td>in KBE/g</td><td><10²</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>in KBE/g</td><td><10²</td></tr></tbody></table>			Richtwert	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<10 ⁴	Hefen	in KBE/g	<10 ²	Schimmelpilze	in KBE/g	<10 ²				
		Richtwert															
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<10 ⁴															
Hefen	in KBE/g	<10 ²															
Schimmelpilze	in KBE/g	<10 ²															
Physikalische Parameter:	<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>57,5° Brix +/- 2,5</td></tr></table>	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3,5 +/- 0,5	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	57,5° Brix +/- 2,5												
pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3,5 +/- 0,5																
Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	57,5° Brix +/- 2,5																



Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011:

keine

Angaben zu GVO gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003:

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen (GVO) gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 in Verbindung mit der Verordnung (EG) 1830/2003, besteht nicht aus GVO, wurde nicht aus GVO hergestellt und enthält auch keine Zutaten, die aus GVO hergestellt sind.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Kontaminationen mit GVO 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 weder bestrahlt noch unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen: kühl, dunkel und trocken (8-22 °C)

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

Verpackung:

10160-03-01	3 kg Plastikeimer (PP) mit Originalitätsverschluss 24 Eimer auf 5 Lagen = 120 Eimer = 360 kg Nettogewicht
10160-05-01	5 kg Plastikeimer (PP) mit Originalitätsverschluss 18 Eimer auf 5 Lagen = 90 Eimer = 540 kg Nettogewicht
10160-10-01	10 kg Plastikeimer (PP) mit Originalitätsverschluss 11 Eimer auf 4 Lagen = 44 Eimer = 440 kg Nettogewicht
10160-39-01	39 kg Plastikfass (PP) mit Originalitätsverschluss 6 Fass auf 2 Lagen = 12 Fass = 468 kg Nettogewicht
10160-19-01	1,5 kg Plastikdose (PE-HD) mit Originalität 6 Dosen im Karton; 12 Karton auf 5 Lagen = 60 Karton = 540 kg Nettogewicht