



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Premium Clean Label Zitronenschalenpaste**

Artikelnummer alt: 160CL

Artikelnummer neu: 10353

Bezeichnung des Lebensmittels: Fruchtzubereitung Zitrone

Produktbeschreibung: Zur deklarationsfreundlichen Herstellung von Back- und Konditoreiwaren wie Füllungen, Massen, Cremes, Desserts und Speiseeis bestens geeignet. Erprobt in der Weihnachtsbäckerei, ebenso in der Gastronomie zum Würzen von herzhaften, pikanten oder exotischen Suppen, Saucen und Dips.
Die exzellente Qualität und den charakterstarken Geschmack erhält die Paste durch den hohen Gehalt an Zitronen (-Schalen und -saft) und die schonende und handwerkliche Art der Zubereitung.

-Back- und froststabil-

Aussehen: viskose hellgelbe Paste mit stückigem Zitronenschalen-Anteil

Geruch/Geschmack: frischer, kräftiger Zitronengeruch und -schmack mit schalenbetonter Note

empfohlene Dosierung: 15-60 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften

Zutaten: Zucker, Zitronenschalen (42 %), Zitronensaft (12 %), Wasser, Zitronenöl (2 %), Citrusfaser

Fruchtgehalt: ca. 55%

Mikrobiologische Parameter:		Methode	Richtwert
aerobe mesophile GKZ in KBE/g		ISO4833(a)	<10 ⁴
Hefen in KBE/g		ISO7954(a)	<10 ²
Schimmelpilze in KBE/g		ISO7954(a)	<10 ²
Coliforme Keime in KBE/g		ISO4832(a)	<10

Physikalische Parameter:	pH-Wert (potentiometrisch; 20 °C):	2,8 +/- 0,6
	Brix-Wert (refraktometrisch; 20 °C):	49 +/- 4 ° Brix
	Ethanolgehalt (berechnet):	0%mas.



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	871 kJ / 198kcal
Fett (gesamt)	0,2
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	52
davon Zucker:	46
Eiweiß:	0,8
Ballaststoffe:	5,1
Salz:	0,4

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

kann Spuren von Schwefel enthalten (SO² <10mg/kg)

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 Bestrahlung:

Dieses Produkt wird in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle Rohstoffe.

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

Herkunftsland: Deutschland

Lagerbedingungen: gekühlt bei 2-8 °C in originalverschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit: 8 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10353-05-01 5,-kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
18 Eimer per Lage; 5Lagen per Palette = 90 Eimer

10353-19-01 1,5kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss; 6 Ds. /Karton
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons

10353-39-01 39kg Plastikfässer
6 Fass per Lage; 2 Lagen per Palette = 12 Fass

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt 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.