



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Premium Clean Label Orangenpaste	
Artikelnummer:	10172	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Fruchtzubereitung Orange	
Produktbeschreibung:	Eine deklarationsfreundliche natürliche Paste (Clean Label) mit 30,5% Frucht (Orangenschalen und -saft) zur gewerblichen Zubereitung edler Konditoreiwaren, Speiseeis, Füllungen, Sahnegebäcke, Pralinen, Desserts, Rühr- und Sandmassen, Confiserie- und Patisseriewaren, Fruchtfüllungen, Weihnachtsgebäcke und vieles mehr. Auch in der feinen Küche bestens zu empfehlen. - back- und froststabil -	
Aussehen:	viskose orange Paste mit sehr fein geriebenem Fruchtanteil und dem typischem, charakteristischem Orangengeruch.	
Geschmack:	frischer, kräftiger Orangengeschmack, schalenbetont	
Empfohlene Dosierung:	30-60 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften	
Anwendung:	60g auf 1000g Buttercreme 45g auf 1000g Sahnefond 50-60g auf 1000g Rührteig 100-250g auf 1000g Marzipan	
Zutaten:	Zucker, Orangenschalen (30,5%), Wasser, Orangenextrakt, Zitronensaftkonzentrat, Orangensaft, Verdickungsmittel Citruspektin.	
Ethanolgehalt:	0 %mas (berechnet)	
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Geamtkeimzahl in KBE/g	SOLL <10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):	4 +/- 0,5
	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):	65 ° Brix +/- 5
Nährwertangaben in g/100g:	Energie:	1210 kJ /285 kcal
	Fett (gesamt)	0,1
	davon gesättigt:	0
	Kohlenhydrate (gesamt):	71
	davon Zucker:	63
	Ballaststoffe:	3,4
	Eiweiß:	0,5
	Salz:	0,005



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

<10mg/kg SO₂

Angaben zu GVO gemäß Verordnung 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	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen:

kühl, dunkel und trocken originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10172-23-01

1,7kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss und Zwischendeckel,
6 Dosen im Karton;
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons

10172-05-01

5kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
18 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 90 Eimer

10172-39-01

39kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
6 Plastikeimer per Lage; 2 Lagen per Palette = 12 Eimer

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. 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.