



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Orangenschalenpaste																
Artikelnummer:	10197																
Bezeichnung des Lebensmittels:	Orangenschalenpaste																
Produktbeschreibung:	Eine natürliche Fruchtpaste mit ca. 25% Orangenschalenanteil, zur Herstellung von feinen Backwaren, Rühr- und Sandmassen, aber vor allem für feine Stollen und Weihnachtsbäckerei. Auch zur Zubereitung von Konditoreiwaren, Füllungen oder feinen Confiseriewaren und Speiseeis bestens geeignet. Back- und froststabil.																
Aussehen:	viskose orange Paste mit stückigem Orangenschalenanteil (ca. 3-5 mm) und frischem, charakteristischem Orangengeruch.																
Geruch / Geschmack:	frischer, kräftiger Orangengeschmack mit typischer Orangenschalennote.																
Empfohlene Dosierung:	30-50 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften																
Herkunftsland:	Deutschland																
Zutaten:	Zucker, Orangenschalen 25 %, Wasser, Orangenöl, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, färbendes Lebensmittel Paprikaextrakt.																
Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (EU):	Orangenschalenpaste (Zucker, Orangenschalen 25 %, Wasser, Orangenöl, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, färbendes Lebensmittel Paprikaextrakt)																
Nährwerte je 100 g:	<table><tr><td>Energie:</td><td>993 kJ / 234 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>56 g</td></tr><tr><td>davon Zucker:</td><td>55 g</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>0,7 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>< 0,5 g</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,02 g</td></tr></table>	Energie:	993 kJ / 234 kcal	Fett:	< 0,5 g	davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g	Kohlenhydrate:	56 g	davon Zucker:	55 g	Ballaststoffe:	0,7 g	Eiweiß	< 0,5 g	Salz:	0,02 g
Energie:	993 kJ / 234 kcal																
Fett:	< 0,5 g																
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g																
Kohlenhydrate:	56 g																
davon Zucker:	55 g																
Ballaststoffe:	0,7 g																
Eiweiß	< 0,5 g																
Salz:	0,02 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 +/-0,5</td></tr><tr><td>Brix Wert (20 °C; refraktometrisch)</td><td>62 +/- 2</td></tr><tr><td>Ethanolgehalt (berechnet)</td><td>0,0%</td></tr></table>	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3 +/-0,5	Brix Wert (20 °C; refraktometrisch)	62 +/- 2	Ethanolgehalt (berechnet)	0,0%										
pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3 +/-0,5																
Brix Wert (20 °C; refraktometrisch)	62 +/- 2																
Ethanolgehalt (berechnet)	0,0%																



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	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

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

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

Verpackung:

10197-03-01 3 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
24 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 120 Eimer

10197-05-01 5 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
18 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 90 Eimer

10197-10-01 10 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
11 Eimer per Lage; 4 Lagen per Palette = 44 Eimer

10197-40-01 40 kg Plastikfässer mit Originalitätsverschluss
6 Fass per Lage; 2 Lagen per Palette = 12 Fass

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.