



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Dessertpaste Pfirsich-Maracuja**

Artikelnummer alt: 167

Artikelnummer neu: 10167

Bezeichnung des Lebensmittels: **Fruchtpaste Pfirsich-Maracuja mit Aroma**

**Produktbeschreibung:** Eine Fruchtpaste mit Aroma zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Speiseeis, Eiscremes, Süßspeisen und Füllmassen.  
- back- und froststabil -

**Aussehen:** dunkelgelbe, viskose Paste mit stückigem Pfirsich-Anteil und dem exotisch-fruchtigen Geruch reifer Maracuja und Pfirsiche.

**Geschmack:** kräftiger, exotischer Fruchtgeschmack

**Empfohlene Dosierung:** 30-60 g: 1000 g Sahne, Pudding, Cremes, Speiseeisgrundmix, Füllungen

**Aromatisierende Bestandteile:** natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte.

**Weitere Bestandteile:** Pfirsichsaftkonzentrat, Zucker, Pfirsiche (17,5%), Maracujapüree (4%), Säuerungsmittel Zitronensäure, färbende Gewürzextrakte\*: (Curcuma, Paprika), Stabilisator Xanthan .  
\* Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.

**Fruchtgehalt:** 250% (aus Pfirsichsaftkonzentrat und Pfirsichen)  
4% Maracujamark

**Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:**  
Pfirsich-Maracujapaste (Pfirsichsaftkonzentrat, Zucker, Pfirsiche, Maracujapüree, natürliches Aroma, Säuerungsmittel Zitronensäure, Curcumaextrakt, Paprikaextrakt, Stabilisator Xanthan)  
Unser Hinweis basiert auf dem aktuellen und besten Wissen, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung des Lebensmittels beim Lebensmittelhersteller.

**Physikalische Parameter:**

pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	2 +/- 0,5
Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	63 °Brix +/- 3
Ethanolgehalt:	0,4%mas.

**Mikrobiologische Parameter:**

	SOLL
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 <sup>4</sup>
Hefen in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
Coliforme Keime in KBE/g	<10 <sup>2</sup>



**Nährwertangaben in g/100g:**

Energie:	1086 kJ / 257 kcal
Fett (gesamt)	0,4
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	59
davon Zucker:	55
Eiweiß:	1,0
Ballaststoffe:	1,1
Salz:	0,04

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

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

**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 wurden 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	

**Herkunftsland:** Deutschland

**Lagerbedingungen:** kühl, dunkel und trocken (8-22 °C) in originalverschlossenen Gebinden.  
Nach Anbruch empfiehlt sich eine Lagerung im Kühlschrank (2-8 °C)

**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate bei o.g. Bedingungen

**Verpackung:**

**10167-19-01** 1,5kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss, 6 Dosen im Karton  
12 Karton per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Karton

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.