



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Pistazien-Paste**

Artikelnummer alt: 396

Artikelnummer neu: 10396

Bezeichnung des Lebensmittels: **süße Pistazien-Zubereitung**

Produktbeschreibung: viskose Pistazienpaste zur Herstellung von Konditoreiwaren wie Sahne, Cremes, Desserts, Puddings und Füllungen. Auch zur Zubereitung von Pistazieneis zu empfehlen.

Aussehen: grün bis braungrün, viskose Paste

Geruch/Geschmack: typisch nach Pistazie, cremig, fettig

Empfohlene Dosierung: 80-100 : 1000 in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften

Zutaten: Pistazienpaste (>99% fein vermahlene Pistazienkerne), färbender Frucht- und Pflanzenextrakt (Saflor), Farbstoff Grün S E 142.

Kennzeichnungsempfehlung: „mit Farbstoff“ oder „gefärbt“

Anwendungshinweis: Vor Gebrauch gut umrühren!
Ein Absetzen des Öls nach längerem Stehen ist ein normaler Vorgang und kann wieder aufgerührt werden.

Physikalisch-chemische Parameter:

Wassergehalt 1,5 % +/- 1

Mikrobiologische Parameter:

aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g
Coliforme	neg/10g
Escherichia coli	neg/10g
Hefen	< 100 KbE/g
Schimmelpilze	< 100 KbE/g
Salmonellen	neg/25g

Nährwertangaben in g pro 100g:

Energie:	2646 kJ / 640 kcal
Fett (gesamt; pflanzl.)	57,5
davon gesättigt:	9,2
davon einfach ungesättigt	37,4
davon mehrfach ungesättigt	10,9
Kohlenhydrate (gesamt):	18,5
davon Zucker:	4,5
Eiweiß, pflanzl.	12,0
Ballaststoffe:	10,0
Salz:	0



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:
Nüsse, Pistazien

Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt, es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon ist eine zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Angaben zu Nanotechnologie und Bestrahlung:

Wir setzen keinerlei Bestrahlung oder Nanotechnologie zur Produktion unserer Produkte ein. Dies beachten wir auch bei der Auswahl der Rohstoffe.

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

Lagerbedingungen: kühl, dunkel und trocken bei 18 – 24 °C in originalverschlossenen Gebinden Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate bei oben genannten Bedingungen

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10396-11-01 1,2 kg Plastikdose mit Zwischendeckel und Originalitätsverschluss
(= 6 Dosen im Karton)
12 Kartons per Lage; 5 Lagen = 60 Kt.

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.