



PRODUKTSPEZIFIKATION

Premium Clean Label Vanillepaste

Artikelname:	
Artikelnummer:	10166
Bezeichnung des Lebensmittels:	Vanillepaste
Zolltarifnummer:	21069059
Herkunftsland:	Deutschland
Anwendungsbereich:	Eine natürliche Vanillepaste hergestellt unter Verwendung von reinem Vanilleextrakt und Vanilleschotenpulver zur gewerblichen Herstellung von Speiseeis, Sahne, Cremes, Puddings, Füllungen, Quark-, Joghurt- und Kefirmassen, Confiserieartikeln, Shakes, Milchmodgetränken und vielem mehr. Verleiht Ihren Kreationen einen typischen Vanillegeschmack mit hellgelber Optik und feinen, sichtbaren Vanilleschotenstückchen.
Produktbeschreibung:	
Aussehen:	braungelbe, viskose Paste mit Vanilleschotenraspeln
Geruch:	vanillig mit Bourbon-Vanille-Note
Geschmack:	kräftiger Vanillegeschmack mit Bourbon-Vanille-Note
Empfohlene Dosierung:	30 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften
Zutaten:	Invertzuckersirup, Wasser, Bourbon-Vanilleextrakt (8 %), extrahiertes Bourbon-Vanilleschotenpulver (1 %), Zucker, Karamellzuckersirup, natürliches Aroma, Stabilisator Xanthan, Karottensaftkonzentrat, Färberdisteleextrakt, Maltodextrin.
Ethanolgehalt (berechnet):	4,5 % mas

Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:

Vanillepaste (Invertzuckersirup, Wasser, Bourbon Vanilleextrakt (8 %), extrahiertes Bourbon-Vanilleschotenpulver (1 %), Zucker, Karamellzuckersirup, natürliches Aroma, Stabilisator Xanthan, Karottensaftkonzentrat, Färberdisteleextrakt, Maltodextrin)

Kennzeichnungsempfehlung für lose Ware:

nicht kennzeichnungspflichtig

Physikalisch-chemische Parameter:

Parameter	Einheit	Spezifikation
pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)		5 +/- 0,5
Brix (20 °C; refraktometrisch)	°Brix	54 +/- 3



Mikrobiologische Parameter:

	Richtwert
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE / g)	<10 ⁴
Hefen (KbE / g)	<10 ²
Schimmelpilze (KbE / g)	<10 ²

Nährwertangaben je 100 g (berechnet):

Energie:	1018 kJ / 240 kcal
Fett:	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate:	53 g
davon Zucker:	47 g
Ballaststoffe:	1,0 g
Eiweiß:	0,2 g
Salz:	0,06 g

Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011:

Allergen	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Weizen		X
Roggen		X
Gerste		X
Hafer		X
Dinkel		X
Kamut oder Hybridstämme davon		X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse x		X
Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.)		X
Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>)		X
Walnuss (<i>Juglans regia</i>)		X
Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>)		X
Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)		X
Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>)		X
Pistazie (<i>Pistacia vera</i>)		X
Macadamia- oder Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>)		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂)		X
Eier und Eierzeugnisse		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X



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:

	geeignet	Zertifikat vorhanden
kosher	ja	nein
halal	nein	nein
vegetarisch	ja	
vegan	ja	

Konformität des Verpackungsmaterials:

Alle eingesetzten primären Verpackungsmaterialien sind dazu bestimmt, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und entsprechen – sofern anwendbar auf das jeweilige Verpackungsmittel – folgenden gesetzlichen und normativen Grundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011
- Verordnung (EG) Nr. 1907/2006
- Richtlinie 94/62/EG
- Richtlinie 85/572/EWG
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- DIN EN 602:2004

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate

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

Verpackung:

10166-19-01 1,5 kg-Plastikdosen mit Originalitätsverschluss; 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons

10166-05-01 5 kg-Plastikeimer mit Originalitätsverschluss;
18 Eimer per Lage, 5 Lagen per Palette = 90 Eimer

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. 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 hier vorliegenden Informationen beruhen auf unserem aktuellen und besten Wissensstand und wurden mit aller Sorgfalt ermittelt. Dies sollte jedoch nicht als Garantieanspruch gesehen werden und befreit den Käufer zudem nicht von seiner Sorgfaltspflicht, eigene Qualitäts- und Eignungsprüfungen für den vorgesehenen Verwendungszweck gemäß geltendem Recht durchzuführen.
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.
Durch unsachgemäßen Transport und/oder unsachgemäße Lagerung können sich Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.
Bei den angegebenen Verordnungen wird auf das geltende Recht in der aktuell geltenden Fassung Bezug genommen