



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Fruchtsäure
Artikelnummer alt:	5
Artikelnummer neu:	10005
Produktbeschreibung:	Fruchtsäure, flüssig ist für die Anwendung in Lebensmitteln bestimmt Sie besteht aus reiner Zitronensäure in Lebensmittelqualität, gelöst in Trinkwasser und filtriert.
Aussehen:	wasserklare organische reine Säure.
Bezeichnung des Lebensmittels:	Säuerungsmittel Zitronensäure (E 330).
Geschmack:	Vorsicht, extrem sauer! Nicht zum direkten Verzehr, nur zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln bestimmt! Nicht in die Augen bringen, sonst sofort mit klarem Wasser spülen!
Geruch:	geruchlos, neutral.
Bestandteile:	Wasser, Zitronensäure Monohydrat E330.
Anwendungsbereich:	Karow`s Fruchtsäure flüssig Nr. 5 wird in sehr vielen Bereichen der Lebensmittelherstellung verwendet, insbesondere auch im Bäcker- und Konditorenhandwerk z. B. bei der Herstellung aller fruchtigen Füllungen, Massen, Sahnefonds, Puddings usw., da die fruchtige Note des jeweiligen Produktes unterstrichen wird. Zitronensäure wirkt als ein Antioxidant. Bei der handwerklichen Zubereitung von allen Sorten Fruchtspeiseeis ist Karow`s Fruchtsäure flüssig Nr. 5 unentbehrlich, da durch Zugabe weniger Spritzer dem Frucht-Eis ein ausgeprägter Fruchtcharakter verliehen wird.
Physikalisch/chemische Eigenschaften:	pH-Wert: <1 Dichte 20°C 1,190 g/cm ³ +/-0,01 Zitronensäuregehalt (titrimetr) 42,5% +/- 1%
Mikrobiologische Eigenschaften:	Aufgrund der Beschaffenheit des Produktes ist ein mikrobiologisches Wachstum nicht zu erwarten
Nährwertangabe in g/100g:	Energie: 532 kJ / 123 kcal Fett: 0 davon gesättigte Fettsäuren: 0 Kohlenhydrate: 0 davon Zucker: 0 davon org. Säuren 43 Ballaststoffe: 0 Eiweiß: 0 Salz: 0



Lagerstabilität: mindestens 3 Jahre bei trockener, kühler und dunkler Lagerung in originalverschlossenen Gebinden

Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89 Anhang IIIa und 2006/142/EG und ALBA-Liste (Stand 2009): enthält KEINE dieser Allergene

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament EG 1829/2003 und 1830/2003:
Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind.
Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen 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	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10005-01-01	1kg Plastikflasche mit Spritzverschluß; 12 Flaschen im Karton 10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons
10005-03-01	3kg Plastikkanister; 4 Kanister im Karton 10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons
10005-10-01	10kg Plastikkanister 20 Kanister per Lage; 2 Lagen per Palette = 40 Kanister

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