



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Heidelbeer Topping**

Artikelnummer alt: 102

Artikelnummer neu: 10102

Bezeichnung des Lebensmittels: Heidelbeere-Dessertsauce, konserviert

Produktbeschreibung: Eine fruchtige Dessertsauce mit Heidelbeer-Anteil ohne Farbstoffe

Aussehen: dunkelweinrot, viskos

Geruch/Geschmack: fruchtig-reifer Geruch und Geschmack nach Heidelbeeren

Anwendungsbereich: zur Dekoration von Speiseeis, feinen Desserts, Puddings, Kaltschalen und vieles mehr. Heiß und kalt verwendbar.  
Auch zur Zubereitung von Milchshakes bestens geeignet.

Zutaten: Zucker, Glucosesirup, Heidelbeeren (17 %), Wasser, Schw. Johannisbeer-Saftkonzentrat, Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Aroma, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, Verdickungsmittel Xanthan.

	Richtwert	
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10.000
	Hefen in KbE/g	<100
	Schimmel in KbE/g	<100

Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	1279kJ / 301kcal
Fett (gesamt)	0,1
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0
Kohlenhydrate (gesamt):	73
davon Zucker:	52
Ballaststoffe:	0,9
Eiweiß	0,2
Salz:	0,003

Physikalische Parameter:	pH-Wert (potentiometrisch; 20 °C):	3,5 +/- 0,5
	Brix-Wert (refraktometrisch; 20 °C):	76 ° Brix +/- 2
	Ethanolgehalt (berechnet):	<0,001%mas.



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

**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.

<b>Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:</b>	<b>Möglich?</b>	<b>Zertifikat vorhanden?</b>
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Lagerbedingungen:** kühle, dunkle und trockene Lagerung (8-22 °C) in originalverschlossenen Gebinden.

**Mindesthaltbarkeit:** 18 Monate bei o.g. Bedingungen

**Verpackung:**

**10102-01-01** 1kg Plastikflaschen versiegelt, mit Spritzverschluss; 6 Fl. im Karton  
18 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 72 Kartons

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.