



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:

Karamell-Topping

Artikelnummer:

10111

Bezeichnung des Lebensmittels:

Karamell-Dessertsauce

Anwendungsbereich:

Zur Dekoration von Speiseeis, Desserts, Süßspeisen, feinen Cremes und Sahne. Auch zur Zubereitung von Milchmixgetränken und Kaffee-Variationen sehr zu empfehlen!

Aussehen:

cognacbraune, klare, viskose Dessertsauce

Geruch/Geschmack:

süß, kräftig karamellig sahnig

Zutaten:

Glukosesirup, Invertzuckersirup, Karamellzuckersirup, Aromen.

Nährwerte je 100 g:

Energie:	1363 kJ / 321 kcal
Fett:	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g
Kohlenhydrate:	79 g
davon Zucker:	41 g
Ballaststoffe:	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz:	0,02 g

Mikrobiologische Parameter:

		Richtwert
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<10 ⁴
Hefen	in KBE/g	<10 ²
Schimmelpilze	in KBE/g	<10 ²

Physikalische Parameter:

pH-Wert (potentiometrisch; 20 °C):	3,5 +/- 0,5
Brix-Wert (refraktometrisch; 20 °C):	76 +/- 2° Brix

Ethanolgehalt (berechnet):

0,1 % mas

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

keine

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:

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen: kühl, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate bei o.g. Bedingungen

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10111-01-01 1 kg-Plastikflaschen, versiegelt, mit Spritzverschluss; 6 Flaschen je 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.