



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **SahneSüß mit Bourbonvanille**

Artikelnummer alt:	144												
Artikelnummer neu:	10144												
Bezeichnung des LM:	Flüssigzucker mit Aroma												
Produktbeschreibung:	Eine süße Zubereitung zum Süßen von Sahne in Sahneautomaten unter Verwendung von Invertzuckersirup, Vanillin und Bourbonvanilleextrakt												
Aussehen:	klare, leicht gelbliche, viskose Flüssigkeit												
Geruch:	süß, arttypisch, vanillig mit Schotennote												
Geschmack:	süß-frisch-vanillig mit Vanilleschotennote												
empfohlene Dosage:	30-50 g : 1000 g frische Sahne (je nach Geschmack)												
Anwendungsbereich:	Zum rationellen Süßen und Aromatisieren von Sahne in Sahneautomaten. SahneSüß verleiht der Sahne einen frisch-süßen Geschmack mit einem Hauch von Bourbonvanille.												
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung im original verschlossenen Behälter.												
Zutaten:	Invertzuckersirup, Wasser, Vanillearoma, Bourbonvanilleextrakt.												
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C) 5,5 +/- 1												
Nährwertangabe in g/100g:	Energie: 1095 kcal / 258kJ Fett: 0 davon gesättigte Fettsäuren: 0 Kohlenhydrate 63,5 davon Zucker 60,9 Ballaststoffe: 0 Eiweiß: 0 Salz: 0,004												
Mikrobiologische Parameter:	<table><thead><tr><th colspan="2"></th><th>Soll</th></tr></thead><tbody><tr><td>aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g</td><td></td><td><1000</td></tr><tr><td>Hefen in KBE/g</td><td>in KBE/g</td><td>max. 100</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>in KBE/g</td><td>max. 100</td></tr></tbody></table>			Soll	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g		<1000	Hefen in KBE/g	in KBE/g	max. 100	Schimmelpilze	in KBE/g	max. 100
		Soll											
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g		<1000											
Hefen in KBE/g	in KBE/g	max. 100											
Schimmelpilze	in KBE/g	max. 100											



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89 Anhang IIIa; 2006/142/EG Stand 2010):
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 wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Verpackung:

10144-01-01 1,-kg Plastikflaschen (PE-HD), originalversiegelt; je 12 Flaschen/Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 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.