



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:

Premium Clean Label Nr. 165 Mandarinen-Paste

Artikelnummer alt:	165
Artikelnummer neu:	10165
Bezeichnung des LM:	Fruchtzubereitung Mandarine mit Aroma
Produktbeschreibung:	<p>Eine natürliche Fruchtpaste zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Eiscremes, Süßspeisen, Quark- oder Joghurt-Zubereitungen und Füllmassen. Dazu verleiht sie eine anspechende hellorange Optik.</p> <p>- back- und froststabil - - ohne Farb- und Konservierungsstoffe -</p>
Aussehen:	kräftig-orange viskose Paste mit Mandarinarangen und dem fruchtigen Geruch reifer Mandarinen.
Geschmack:	exotischer fruchtiger Mandarinentgeschmack mit leichter Mandarinschalenbetonung.
Empfohlene Dosierung:	30-60g : 1000g in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften Speiseeis: 60 : 1000 Sahne: 60 : 1000 Gelee/Tortenguss 30 : 1000
Zutaten:	<p>Glucosesirup, Invertzuckersirup, Zucker, Mandarinarangen (>5%), Pfirsichsaftkonzentrat, natürliches Mandarinarangenaroma, Karottensaftkonzentrat, Paprikaextrakt*, Zitronensaft, Citrusfaser, Stabilisator Xanthan.</p> <p>* Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.</p>
Ethanolgehalt:	ca. 3,6%mas. (aus Aroma)
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühl (8-22 °C) und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch) 4,0 +/- 0,5 Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch) 72 +/- 3 ° Brix
Mikrobiologische Parameter:	SOLL aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g <10 ⁴ Hefen in KBE/g <10 ² Schimmelpilze in KBE/g <10 ²



Chemisch-Physikalische Parameter: Nährwertangaben; Durchschnittswerte (berechnet) in g pro 100g:

Energie:	1301 kJ/308 kcal
Fett:	0,7
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1
Kohlenhydrate	70
davon Zucker	53
Ballaststoffe:	0,9
Eiweiß:	0,7
Salz :	0,014

Angaben zu Allergenen lt. Verordnung 1169/2011:

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

Angaben zu Allergenen lt. ALBA-Liste/LEDA:

Karotte

Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch veränderten Produktionstechniken angewandt, es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon ist zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination 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	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10165-19-01

1,5 kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss; 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette= 60 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.