



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Dessertpaste Mango**

Artikelnummer alt: **180**

Artikelnummer neu: **10180**

Bezeichnung des Lebensmittels: **Mango-Fruchtpaste mit Aroma**

**Produktbeschreibung:** Eine natürliche Fruchtpaste zur Herstellung von feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Eiscremes, Fruchtis, Süßspeisen und Füllmassen.  
- froststabil -

**Aussehen:** dunkelgelbe, viskose Paste mit 20% Mangomark und dem exotisch-fruchtigen Geruch reifer Mango.

**Geschmack:** kräftiger, exotischer Fruchtgeschmack – Typ Alphonso

**Empfohlene Dosierung:** 20 - 60g : 1000g Sahne, Cremes, Speiseeisgrundmix, Füllungen o.ä.

**Aromatisierende Bestandteile:** natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte.

**Weitere Bestandteile:** Glucosesirup, Mangomark (20%), Invertzuckersirup, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, Saflorextrakt\*, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, färbendes Fruchtkonzentrat\* (Fliederbeere).

\* Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.

## Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:

Mangopaste (Glucosesirup, Mangomark (20%), Invertzuckersirup, Wasser, Zucker, natürliches Aroma, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, Saflorextrakt, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, färbendes Fruchtkonzentrat (Fliederbeere))

Unser Hinweis basiert auf dem aktuellen und besten Wissen, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung des Lebensmittels beim Lebensmittelhersteller.

**Physikalische Parameter:**

pH-Wert (20 °C; potentiometrisch)	3,5 +/-0,5
Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch)	57 +/- 3
Ethanolgehalt:	8,9%mas.

**Mikrobiologische Parameter:**

	SOLL
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 <sup>4</sup>
Hefen in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
Coliforme Keime in KBE/g	<10 <sup>2</sup>



**Nährwertangaben:**

Durchschnittswerte - berechnet - in g/100g:	
Energie:	1151 kJ /274 kcal
Fett (gesamt)	0,1
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	52
davon Zucker:	35
Ballaststoffe:	0,7
Eiweiß:	0,2
Salz:	0,01

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

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

**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 werden in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

**Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:**

	<b>Möglich?</b>	<b>Zertifikat vorhanden?</b>
Kosher	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Herkunftsland:**

Deutschland

**Lagerbedingungen:**

kühl, dunkel und trocken (8-22 °C) in originalverschlossenen Gebinden.

**Mindesthaltbarkeit:**

12 Monate bei o.g. Bedingungen

**Verpackung:**

**10180-19-01**

1,5 kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss, 6 Ds. 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.