



PRODUKTSPEZIFIKATION

| | | | |
|--------------------------------------|--|------------------|-----------------------|
| Produktname: | Cappuccino-Creme | | |
| Artikelnummer alt: | 219 | | |
| Artikelnummer neu: | 10219 | | |
| Bezeichnung des LM: | pastöses Aroma mit Cappuccino Geschmack | | |
| Produktbeschreibung: | Eine Konditoreiaromapaste zur Zubereitung feiner Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnefonds, Süßspeisen, Pralinen, Füllmassen, Eiscremes, Milcheis, oder auch Milchmixgetränke für die Geschmacksrichtungen Cappuccino, Kaffee, Mocca, Cafe Latte, Latte Maccioato usw. Vor Gebrauch gut umrühren. Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung, nicht zum reinen Verzehr geeignet. - back- und froststabil - | | |
| Aussehen: | viskos-cremige, schwarzbraune Paste | | |
| Geschmack: | kräftiger sahnig abgerundeter Kaffee-Cappuccino-Geschmack | | |
| Empfohlene Dosierung: | 30g : 1000g in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften. | | |
| Lagerstabilität: | 24 Monate bei kühler und trockener Lagerung im originalverschlossenem Gebinde. | | |
| Kennzeichnungsempfehlung: | Aroma | | |
| Aromatisierende Bestandteile: | Aromaextrakte , Aromastoffe, natürliche Aromastoffe. | | |
| Weitere Bestandteile: | Invertzucker, Wasser, Karamellzuckersirup, Zucker, Emulgator Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Ethanol, Stabilisator Xanthan. | | |
| Physikalische Parameter: | Ethanolgehalt: | 4,6% mas. | |
| | pH-Wert (20 °C; potentiometrisch) | 4,2+/- 0,5 | |
| Mikrobiologische Parameter: | | | Max.: |
| | Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KbE/g | <10 | 10 ⁴ KbE/g |
| | Hefen in KbE/g | <10 | 10 ² KbE/g |
| | Schimmel in KbE/g | <10 | 10 ² KbE/g |
| Nährwertangaben in g/100g: | Energie: | 1239kJ / 294kcal | |
| | Kohlenhydrate (gesamt): | 57 | |
| | davon Zucker: | 50 | |
| | Fett (gesamt) | 4,5 | |
| | davon gesättigt: | 4,4 | |
| | Eiweiß | 0 | |
| | Ballaststoffe: | 0,2 | |
| | Salz: | 0,06 | |



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

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

Zusätzliche Angaben zu Allergenen lt. ALBA-Liste (2008):

Enthält Kakao (aus aromatisierenden Bestandteilen)
Enthält Vanillin (aus aromatisierenden Bestandteilen)
Enthält Zimt (aus aromatisierenden Bestandteilen)

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:

10219-10-01
(Vorbestellartikel)

10 kg-Plastikeimer;
11 Eimer je Lage; 4 Lagen je Palette; 44 Eimer je Palette

10219-17-01

1,25kg Plastikdosen 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.