



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Eispaste Vanille	
Artikelnummer alt:	320	
Artikelnummer neu:	10320	
Bezeichnung des LM:	süße Zubereitung mit Vanillegeschmack und gemahlene Vanilleschoten	
Produktbeschreibung:	Eine feine Paste zur Zubereitung von Speiseeis mit sahnigem Vanille-Geschmack - mit hellgelber Optik und feinen sichtbaren Vanilleschotenstückchen. - froststabil -	
Aussehen:	braungelbe , viskose Paste mit Vanilleschotenstückchen	
Geruch:	kräftiger, sahniger Vanillegeruch	
Geschmack:	sahnig abgerundeter Vanillegeschmack	
empfohlene Dosierung in Milcheis:	30g: 1000 g Eisgrundmix / oder Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften	
Anwendungsbereich:	Zur Geschmacksgebung von feinem Speiseeis, Cremes, Puddings, Füllungen, Desserts usw. mit feinem Vanillegeschmack.	
Kennzeichnungsempfehlung im Eis:	Speiseeis mit Vanillegeschmack	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe (Vanillin), Aromaextrakte, gemahlene Vanilleschoten, natürliche Aromastoffe	
Weitere Bestandteile:	Invertzuckersirup, Wasser, färbende Lebensmittel: (Curcuma, Paprika), Zucker, Verdickungsmittel Xanthan.	
Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:	Vanillepaste (Invertzuckersirup, Wasser, Vanillearoma, Aromaextrakte, gemahlene Vanilleschoten, färbende Lebensmittel: (Curcuma, Paprika), Zucker	
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g coliforme Keime in KBE/g Hefen in KBE/g Schimmelpilze in KBE/g	Richtwert <10 ⁴ <10 <100 <100
Physikalische Parameter:	Brechungsindex (20 °C; refraktometrisch) Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch) Ethanolgehalt (berechnet):	1,417 +/- 0,005 49 ° Bx +/- 3 4,7% mas.



Nährwertangaben in g pro 100g:

Energie:	986 kJ/ 233 kcal
Fett:	0,3
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate	43
davon Zucker	40
Ballaststoffe:	1
Eiweiß:	0,11
Salz:	0,02

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.

Lagerbedingungen:

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

Mindesthaltbarkeit:

24 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10320-03-01

3kg Plastikeimer (PP-HD) mit Originalitätsverschluss,
24 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 360kg Netto

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.