



PRODUKTSPEZIFIKATION



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft



Produktname:	Bio-Orangenschalenpaste										
Artikelnummer alt:	802										
Artikelnummer neu:	10802										
Bezeichnung des Lebensmittels:	Bio-Fruchtzubereitung Orange										
EU-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-001										
EU-Kontrollnummer:	D-SN-1-5166-B										
Produktbeschreibung:	<p>Eine natürliche Fruchtpaste mit 35% Bio-Orangen (-Schalen und -saft) aus kontrolliert-ökologischem Anbau zur Herstellung von Bio-Back- und Konditoreiwaren aller Art, speziell auch für feine Stollen- und Weihnachtsbäckerei.</p> <p>Auch zur Zubereitung feiner Cremes, Sahne, Desserts, Füllungen, und Speiseeis bestens geeignet.</p> <p>-back- und froststabil-</p>										
Aussehen:	orange viskose Paste mit stückigem Orangen-Anteil (ca. 3mm)										
Geruch/Geschmack:	frisch, kräftig nach Orange mit ausgeprägter Orangenschalen-Note.										
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaft 30-50 g: 1000 g Endprodukt										
Zutaten:	Rübenzucker*(aus EU), 31% Orangenschalen*(aus EU), Zitronensaft* (aus EU), 3% Orangensaft* (aus EU), 1% Orangenöl* (aus EU) * = Bestandteile aus kontrolliertem ökologischem Anbau										
Herkunftsland der Zutaten:	EU										
Herkunftsland der Paste:	D										
Mikrobiologische Parameter:	<table><tr><td>aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g</td><td>Richtwerte</td></tr><tr><td>Hefen in KBE/g</td><td><10⁴</td></tr><tr><td>Schimmelpilze in KBE/g</td><td><10²</td></tr><tr><td>Salmonellen</td><td><10²</td></tr><tr><td></td><td>nicht nachweisbar in 25 g</td></tr></table>	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	Richtwerte	Hefen in KBE/g	<10 ⁴	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²	Salmonellen	<10 ²		nicht nachweisbar in 25 g
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	Richtwerte										
Hefen in KBE/g	<10 ⁴										
Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²										
Salmonellen	<10 ²										
	nicht nachweisbar in 25 g										
Physikalische Parameter:	<table><tr><td>pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):</td><td>3,5 +/-0,5</td></tr><tr><td>Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):</td><td>62,5 +/-2</td></tr><tr><td>Ethanolgehalt (berechnet):</td><td>0,0%mas.</td></tr></table>	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):	3,5 +/-0,5	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):	62,5 +/-2	Ethanolgehalt (berechnet):	0,0%mas.				
pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):	3,5 +/-0,5										
Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):	62,5 +/-2										
Ethanolgehalt (berechnet):	0,0%mas.										



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	1095 kJ /256 kcal
Fett (gesamt)	0,2
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	62
davon Zucker:	59
Ballaststoffe:	2,3
Eiweiß:	0,4
Salz:	0,01

Angaben zu Allergenen gemäß 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 wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerbedingungen:

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

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10802-03-01

3kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
24 Eimer per Lage; 5 Lagen = 120 Eimer per Palette.

10802-10-01

10 kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss

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.