



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Zuckerrübensirup</b>	
<b>Artikelnummer alt:</b>	3003	
<b>Artikelnummer neu:</b>	13003	
<b>Bezeichnung des LM:</b>	Zuckerrübensirup	
<b>Produktbeschreibung:</b>	<p>Es ist ein im Pressverfahren gewonnener sowie eingedickter Saft von gekochten, gesunden, vollwertigen und frischen Zuckerrüben, frei von Rübenpulpen und festen Fremdbestandteilen. Die verarbeiteten Zuckerrüben sind laut Auskunft unserer Lieferanten nicht gentechnisch verändert.</p> <p>Zuckerrübensirup ist der naturreine, konzentrierte Saft der gesunden, vollwertigen, erntefrischen Zuckerrüben, ohne deren Pflanzenfasern und ohne jeglichen nachträglichen Zusatz. So sind in dem Zuckerrübensirup, der schonend hergestellt wird, alle wichtigen Inhaltsstoffe der Zuckerrüben enthalten.</p>	
<b>Deklaration:</b>	Laut Lebensmittelrechtlichen Vorschriften gelten für Zuckerrübensirup folgende Bezeichnungen: „Rübenkraut, Rübensaft, Rübensirup, Zuckerrübenkraut, Zuckerrübensaft oder Zuckerrübensirup“.	
<b>Aussehen/ Geschmack:</b>	homogene dunkelbraune zähfließende bis pastöse Flüssigkeit mit süßem karamelig-malzigem Geschmack	
<b>Bestandteile:</b>	reiner Zuckerrübensirup	
<b>Anwendungsbereich:</b>	<p>Zur Herstellung, Geschmacksverbesserung und Frischhaltung von Lebensmitteln bestimmt, besonders in Backwaren, Leb- und Pfefferkuchen oder in verschiedene Brotsorten wird es zur Dunkelfärbung, milden und natürlichen Süßung und Geschmacksverbesserung empfohlen. Durch Zugabe von Zuckerrübensirup bleiben Gebäcke länger frisch.</p> <p>Seit Jahrzehnten ist Zuckerrübensirup auch als Brotaufstrich und alternatives natürliches Süßungsmittel bekannt und beliebt.</p>	
<b>Chemisch-physikalische Eigenschaften:</b>		
	Trockenmasse:	79,6 g/je 100g
	Wasseraktivität aw:	0,62
<b>Mikrobiologische Daten:</b>	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl KbE/g	<10 <sup>2</sup>
	Hefen KbE/g	<10
	Schimmel KbE/g	<10
<b>Mykotoxine:</b>	Aflatoxin B1	<0,1µg
<b>Schwermetalle (in mg/kg):</b>	Arsen	<0,020
	Blei	0,073
	Cadmium	0,018
	Kupfer	1,1
	Quecksilber	<0,002
	Phenylphenol-2	<0,01
	Zink	3,69



**Nährwertangabe in g pro 100g:**

Energie:	1284kJ / 303kcal
Fett:	<0,5
davon gesättigte Fettsäuren:	<0,5
Kohlenhydrate	70,8
davon Zucker	59,6
Ballaststoffe:	6,0
Eiweiß:	1,8
Salz :	0,04

**Angaben zu Allergenen lt. VO (EU) 1169/2011 und ALBA-Liste (Stand 2010):**

KEINE

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

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

**Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen ( GVO )**

Laut Auskunft des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit gibt es bisher keine Genehmigung zum Inverkehrbringen (Anbau oder Import) gentechnisch veränderter Zuckerrüben.

**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	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Herkunftsland der Zuckerrüben:** Deutschland; Zuckerrübensirup wird hergestellt in Deutschland

**Lagerstabilität:** 18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in original verschlossenen Gebinden.

**Verpackung:**

**13003-12-01** 12,- kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss,  
12 Eimer per Lage; 3 Lagen; 36 Eimer per EU-Palette.

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.