

### 1. Artikelbezeichnung:

Vanille Bourbon 30

### 2. Verkehrsbezeichnung:

Eispaste

### 3. Artikelnummer:

9116

### 4. Zutatenverzeichnis:

Zucker, Glukose Sirup, Wasser, Aroma, Vanille Pulver, Vanillin Pulver, Farbstoff E100, Pektin, Farbstoff E160a, Guarkernmehl

### 5. Produktbeschreibung/ Anwendung:

Dosierung: 30g pro Kg fertige Mischung.

### 6. Spezielle Produkteigenschaften:

#### 6.1. *Sensorische Daten:*

Aussehen/Farbe:	Hellbraun, gelb
Geruch:	Typisch nach Vanille
Geschmack:	Typisch nach Vanille
Konsistenz:	Dickflüssig, matt

#### 6.2 *Nährwerte entsprechend LMIV (VO (EG) Nr. 1169/2011)*

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/ 2000 kcal)

	pro 100g	%	pro Portion ( )	%
Brennwert (kJ)	1160,20			
Brennwert (kcal)	276,96			
Fett	0,0g			
davon gesättigte Fettsäuren	-			
Kohlenhydrate	56,7g			
davon Zucker	56g			
Eiweiß	0,017g			
Salz	0,18g			

Chemische und physikalische Kenndaten:

### 6.3. Mikrobiologische Daten und Richtlinien (Richtwerte):

### 6.4 Verpackung:

Verpackungseinheit:	2x Eimer à 6kg in Karton
---------------------	--------------------------

### 6.5 Lagerbedingungen:

Optimale Lagertemperatur (in°C)	Raumtemperatur (max. bis 22°C)
---------------------------------	--------------------------------

### 6.6 Haltbarkeit:

Garantierte Restlaufzeit in Tagen	In der original verschlossenen Verpackung – kühl und trocken gelagert- 3 Jahre haltbar
-----------------------------------	--

### 6.7 Allergene

Verwendung von Zutaten mit Allergie Potenzial gemäß EU Einstufung	nein	ja	Bemerkungen/Spezifizierung
01 Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen ( wie Dinkel und Khorasan-Weizen ), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme Davon	X		
02 Krebstiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
03 Eier, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
04 Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
05 Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
06 Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
07 Milch, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X		
08 Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	X		
09 Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
10 Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
11 Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
12 Schwefeldioxid u. Sulphite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO <sub>2</sub>	X		
13 Lupinen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
14 Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		

### 6.8 Gentechnisch veränderte Organismen

Das Produkt ist Gentechnik- und damit kennzeichnungsfrei?	X Ja <input type="checkbox"/> Nein
---	------------------------------------

## **7. Konformität mit dem Lebensmittelrecht**

### *Anforderungen an das Produkt:*

1. Zusammensetzung

Das Erzeugnis entspricht den allgemeinen Bestimmungen des LFGB und darauf erlassenen Verordnungen sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.

2. Mikrobiologische Beschaffenheit

Das Erzeugnis erfüllt die mikrobiologischen Anforderungen.

### *Anforderungen an die Verpackung:*

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht dem geltenden nationalen Recht sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.

Besonders zu nennen sind folgende Vorschriften entsprechend ihrer gültigen Fassung:

**Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

**Verordnung (EG) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.