

1. Artikelbezeichnung:

Heidelbeere

2. Verkehrsbezeichnung:

Eispaste

3. Artikelnummer:

9215

4. Zutatenverzeichnis:

Zucker, Heidelbeeren, Glukosesirup, Aromen, Zitronensäure, Pektine, Farbstoff E120

5. Produktbeschreibung/ Anwendung:

Dosierung: 80/100 pro Kg fertige Mischung.

6. Spezielle Produkteigenschaften:

6.1. *Sensorische Daten:*

Aussehen/Farbe:	Dunkelviolett
Geruch:	Typisch nach Heidelbeere
Geschmack:	Typisch nach Heidelbeere
Konsistenz:	Dickflüssig

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

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

	pro 100g	%	pro Portion ()	%
Brennwert (kJ)	1832,17			
Brennwert (kcal)	437,55			
Fett	0,15g			
davon gesättigte Fettsäuren	0,01g			
Kohlenhydrate	67,9g			
davon Zucker	62,8g			
Eiweiß	0,27g			
Salz	0,109g			

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 ₂	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.