

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**Hersteller:** Dreidoppel GmbH  
Ernst-Abbe-Str. 4-6  
D-40764 Langenfeld



**Artikel:** **Nr. 291 KONDITOREIPASTE AMARENA**

**Deklaration:** Amarenakirschzubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis

## Zutaten

35% Amarenakirschzubereitung ((38%) Kirschen, Glucose-Fructose-sirup, Zucker, Sauerkirschsaft, Konzentrate (Schwarzkarotte, Hibiskus), Säuerungsmittel: (E 330) Citronensäure, natürliches Aroma)

Glukosesirup  
Invertzuckersirup  
Rote Bete Saft  
Kirschsafkonzentrat  
Ethylalkohol  
natürliches Aroma  
Stärke

Das Produkt kann als Zutat für feine Backwaren, Desserts und Speiseeis zur Aromatisierung verwendet werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorgaben zu beachten.

Die maximal zulässige Dosierung sind 319g in 1kg Fertigprodukt

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung.  
Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## Sensorische Beschreibung

Farbe: dunkel rot  
Geruch und Geschmack: fruchtig, typisch Amarenakirsche  
Konsistenz: viskos mit Stückchen

## Analytische Daten

pH - Wert bei 20°C: 3,8 +/- 0,5  
Trockensubstanz bei 20°C: 73,1 % +/- 2,5  
Dichte bei 20°C: 1,338 g/cm<sup>3</sup> +/- 0,01  
Brechungsindex n<sub>D</sub><sup>20</sup>: 1,473 +/- 0,005

**Dosierungsempfehlung:** 50g : 1000g  
**Höchstdosierung:** 319g : 1000g, weitere Informationen siehe **limitierte Inhaltsstoffe**  
**Haltbarkeit:** 18 Monate ab Herstellung  
**Verpackung:** 6 x 1kg PE-Dosen im Karton

**Lagerung:** bei 15 - 20°C im verschlossenen Original - Behälter

**Lebensmittelrechtlicher Hinweis:** entspricht dem LFGB

**Ansprechpartner:** Abt. Qualitätssicherung  
Telefon: 02173/7909-8831  
Telefax: 02173/7909-12

Revision: 11 07/14

Seite 1 von 4

Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig.

Druckdatum: 03.07.2014

Dieses Dokument unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Artikel-Nr. 291  
 Bezeichnung Konditoreipaste Amarena



Allergene*	In der Rezeptur enthalten	Auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet
Glutenhaltige Getreide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ei und Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnussprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse und Nussprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja und Sojaprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO2 und Sulfit (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstierprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Allergene im Sinne Richtlinie 2007/68/EG zur Änderung des Anhangs IIIa der Richtlinie 2000/13/EG/ über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür.

**Limitierte Inhaltsstoffe**

Bestimmte Stoffe (active principles) gemäß EG-Aromen-VO (EG) Nr. 1334/2008, Anhang III ( Beta-Asaron, Estragol, Blausäure, Menthofuran, Methyleugenol, Pulegon, Quassin, Safrol, Teucrin A, Thujon (alpha- und beta-),Cumarin). Weitere relevante limitierende Substanzen (Propylenglykol, Tiracetin, Triethylcitrat, Siliciumdioxid, Maltol, Ethylmaltol, Ethylvanillin).

Weitere relevante limitierende Substanzen	[%]
Propylenglykol	0,939

Artikel-Nr. 291  
Bezeichnung Konditoreipaste Amarena



**Mikrobiologische Daten (KBE/g)**

---

<b>Gesamtkeimzahl (max)</b>	10.000,00
<b>Salmonellen</b>	negativ in 25g
<b>Coliforme Keime</b>	negativ in 1g
<b>Eschericha Coli</b>	negativ in 1g
<b>Schimmelpilze (max)</b>	100,00
<b>Hefen (max)</b>	100

**Nährwertangaben\* (g/100g)** \*Werte unterliegen natürlichen Schwankungen

---

<b>Eiweiß</b>	1,0
<b>Kohlenhydrate</b>	67,8
<b>Fett</b>	0,1
<b>Wasser</b>	11,9
<b>Alkohol</b>	2,6
<b>Brennwert [kJ/kcal]</b>	1242/295

Artikel-Nr. 291  
Bezeichnung Konditoreipaste Amarena



### GMO Erklärung

---

- Hiermit wird bestätigt, dass das oben genannte Produkt, das von der Dreidoppel GmbH bezogen wird, nicht den zusätzlichen Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt sind, entsprechend der Verordnung (EG) Nr.1830/2003 unterliegt.

Begründung:

- Das Produkt enthält Zutaten oder Weiterverarbeitungsprodukte, die ausschließlich aus konventionellem Saatgut stammen, tierischen oder petrochemischen Ursprungs sind.
- Bei analytisch nachweisbarer veränderten DNA bzw. verändertem Protein handelt es sich um zufällig in den Rohstoff eingebrachtes Material, wobei das Einbringen nach dem derzeitigen Stand der Technik unvermeidbar ist.

- Das oben genannte Produkt, das von der Dreidoppel GmbH bezogen wird, unterliegt den zusätzlichen Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt sind, entsprechend der Verordnung (EG) Br.1830/2003.

Begründung:

- Das Produkt enthält Zutaten oder Weiterverarbeitungsprodukte die aus genetisch veränderten Organismen gewonnen werden.