

PRODUKTSPEZIFIKATION

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



Artikel: **Nr. 211 KONDITOREIPASTE BIRNE**

Deklaration: Birnenzubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis

Zutaten: Glukosesirup
30% Birnenmark
Invertzuckersirup
Williams-Christ-Birnenbrand
Stärke
Citronensaftkonzentrat
natürliches Aroma

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

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung.
Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Sensorische Beschreibung

Farbe: gelblich
Geruch und Geschmack: typisch, reif, saftig, leicht blumig
Konsistenz: viskos

Analytische Daten

pH - Wert bei 20°C: 3,0 +/- 0,5
Trockensubstanz bei 20°C: 51,4 % +/- 2,5
Dichte bei 20°C: 1,22 g/cm³ +/- 0,01
Brechungsindex n_D²⁰: 1,423 +/- 0,005

Dosierungsempfehlung: 50g : 1000g
Höchstdosierung: keine, weitere Informationen siehe **limitierte Inhaltsstoffe**
Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellung
Verpackung: 6 x 1 kg 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 10: 10/13

Artikel-Nr. 211
 Bezeichnung Konditoreipaste Birne



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 Sulfid (>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).

keine

Artikel-Nr. 211
Bezeichnung Konditoreipaste Birne



Mikrobiologische Daten (KBE/g)

Gesamtkeimzahl (max)	10.000,00
Salmonellen	negativ in 25g
Coliforme Keime	negativ in 1g
Escherichia Coli	negativ in 1g
Schimmelpilze (max)	100,00
Hefen (max)	100

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

Eiweiß	0,1
Kohlenhydrate	48,6
Fett	0,0
Wasser	19,1
Alkohol	4,3
Brennwert [kJ/kcal]	933/220

Artikel-Nr. 211
Bezeichnung Konditoreipaste Birne



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.