

PRODUKTSPEZIFIKATION

Hersteller:

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



Artikel:

Nr. 216 KONDITOREIPASTE KARAMELL

Deklaration:

Karamellzubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren
Desserts und Speiseeis

Zutaten

35% Karamell
Glukosesirup
Invertzuckersirup
Wasser
Verdickungsmittel: (E 1422) modifizierte Stärke
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: dunkelbraun
Geruch und Geschmack: aromatisch, kräftig nach Karamel
Konsistenz: viskos

Analytische Daten

pH - Wert bei 20°C: nicht bestimmt
Trockensubstanz bei 20°C: 70,0 % +/- 2,5
Dichte bei 20°C: 1,32 g/cm³ +/- 0,01
Brechungsindex n_D^{20} : 1,465 +/- 0,005

Dosierungsempfehlung: 5g : 1000g
Höchstdosierung: keine
Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellung
Verpackung: 10 kg PP Eimer, 6 x 1 kg PE - Dosen im Kartor

Lagerung: bei 15 - 20°C im verschlossenen Original - Behälte

Lebensmittelrechtlicher Hinweis: entspricht dem LFGB

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

Revision: 06 02/14

Artikel-Nr. 216
Bezeichnung Konditoreipaste Karamell



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. 216
Bezeichnung Konditoreipaste Karamell



Mikrobiologische Daten (KBE/g)

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

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

Eiweiß	0,0
Kohlenhydrate	68,9
Fett	0,0
Wasser	30,1
Alkohol	0,2
Brennwert [kJ/kcal]	1210 / 285

Artikel-Nr. 216
Bezeichnung Konditoreipaste Karamell



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.