

PRODUKTSPEZIFIKATION



Hersteller:	Dreidoppel GmbH Ernst-Abbe-Str. 4-6 D-40764 Langenfeld
Artikel:	Nr. 425 WALNUSS PASTE
Deklaration:	natürliches Aroma
Zutaten	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte (enthält Gluten)
Andere Bestandteile:	Glucosesirup Invertzuckersirup Karamell Verdickungsmittel: (E 1422) modifizierte Stärke
Sensorische Beschreibung	
Farbe:	dunkelbraun
Geruch und Geschmack:	röstig, Walnussschalencharakter
Konsistenz:	pastös
Analytische Daten	
pH - Wert bei 20°C:	nicht bestimmt
Trockensubstanz bei 20°C:	76,0% +/- 1,2
Dichte bei 20°C:	nicht bestimmt
Brechungsindex n_D^{20} :	nicht bestimmt
Dosierungsempfehlung:	20g : 1000g
Höchstdosierung:	keine
Haltbarkeit:	36 Monate ab Herstellung
Verpackung:	6 x 1kg PE Dosen im Karton; 10 kg PP Eimer
Lagerung:	bei 15 - 20°C im verschlossenen Original - Behälter
Lebensmittelrechtlicher Hinweis:	entspricht der Aromenverordnung
Ansprechpartner:	Abt. Qualitätssicherung Telefon: 02173/7909-8831 Telefax: 02173/7909-12

Revision: 02 09/06

Dieses Dokument unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Die Produktspezifikation besteht aus 4 Seiten : Zutatenblatt, Allergendaten, GMO Datenblatt und Nährwerte

Dreidoppel GmbH

Ernst - Abbe - Str. 4-6

40764 Langenfeld



Artikel-Nr. 425
Bezeichnung Walnuss Paste

Mikrobiologische Daten (KBE/g)

Gesamtkeimzahl (max) 10000
Salmonellen negativ in 25g
Coliforme Keime negativ in 1g
Escherichia Coli negativ in 1g
Schimmelpilze (max) 100
Hefen (max) 100

- Für Diabetiker nicht geeignet
- Für Vegetarier / Veganer nicht geeignet
- Das Produkt enthält Gluten
- Das Produkt enthält Lactose

Nährwertangaben (g/100g)

Eiweiss 0,0
Fett 0,0
Kohlenhydrate 75,9
Wasser 17,5
Alkohol 0,0
Brennwert [kJ/kcal] 1290 / 304

Dreidoppel GmbH

Ernst - Abbe - Str. 4-6

40764 Langenfeld



Artikel-Nr. 425

Bezeichnung Walnuss Paste

Potentiell allergene Lebensmittel*	In der Rezeptur enthalten	Auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet
Glutenhaltige Getreide	<input checked="" 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"/>

* Anlage 3 (Deutschland): Zutaten, die allergische oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, im Sinne von §3 abs. 1 Nr. 3, §5 Abs. 3 und §6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, zuletzt geändert durch Art. 1 Dritte ÄndVO vom 10.11.2004

* Anhang IIa (EU): Zutaten im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a, 10 und 11 der Richtlinie 2003/89/EG vom 10.11.2003 des europäischen Parlamentes zur Änderung der Richtlinie 2001/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten.

Dreidoppel GmbH

Ernst - Abbe - Str. 4-6

40764 Langenfeld



Artikel-Nr. 425
Bezeichnung Walnuss Paste

- 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.