

## Spezifikation

VERSION OHNE AKTUALISIERUNGSSERVICE!

Artikel-Nr. 2.03646.114

### Bezeichnung Quelli

---

- Verkehrsbezeichnung** : Saft-Kaltbindemittel  
**Produktbeschreibung** : Kaltlösliche Grundmischung zum Abbinden von Fruchtsaft oder Wasser.  
**Einsatzgebiet** : Für schnittfeste Füllungen und Überzüge, verhindert das Auslaufen des Saftes von Früchten und das Durchweichen von Böden.  
**Zutaten** : modifizierte Stärke E1422  
**Nährwertangaben** : 100 g enthalten durchschnittlich  
Brennwert : 1700 kJ / 400 kcal  
Eiweiß : 0 g  
Kohlenhydrate : 99,9 g  
Fett : 0 g  
**Deklarationsvorschlag** : Gemäß Lebensmittelkennzeichnungs-VO als "modifizierte Stärke" zu kennzeichnen.  
**Grundrezept** : 100-120 g Quelli und  
200 g Zucker trocken vormischen,  
1000 g Fruchtsaft übergießen, verrühren.  
Oder gefrorene Früchte in Quelli rollen und weiterverarbeiten.  
**Konsistenz** : Pulver, freifließend

### Chemisch/physikalische Daten

- Schüttgewicht** : 550 g/l (500 - 600)  
**Wassergehalt (Trocknungsverlust)** : <= 7 %

### Technologische Informationen

- Backstabil** : ja  
**Gefrier- und auftaustabil** : ja
- 

### Gebindeangaben

- Gebinde / Menge** : Karton 2x2,5kg  
**Mikrobiologie** : Gesamtkeimzahl ohne Säurebildner : max. 50.000 in 1 g  
Hefen : max. 50 in 1 g  
Schimmelpilzsporen : max. 50 in 1 g  
E. Coli, Coliforme : negativ in 1 g  
Salmonellen : negativ in 25 g  
**Halbbarkeiten** : Bei 18°-24° C: 2 Jahre (ab Produktionsdatum)
- 

- Erstellt für** : **Mustermann, Musterort**  
**Ihr Ansprechpartner** : **Peipp, Heinrich, Telefon: +49 6151/3522-9568/Fax: -8967**

---

Wir weisen darauf hin, daß die o.g. Daten mit größter Sorgfalt und nach bestem Wissen - jedoch unter Ausschluß jeglicher Gewährleistung - aus heutiger Sicht erstellt worden sind. Schon im Hinblick auf eine sich ändernde Gesetzgebung und individuelle Produktkriterien können wir keine Garantie für die Richtigkeit übernehmen.