

Produktspezifikation

INSTANT JELLY/PLV.GELIERM./KAR/ 2X2,5 KG

2.03595.114

1. ALLGEMEINE INFORMATION

Artikelnummer: 2.03595.114
 Verkehrsbezeichnung: Säurestabiles Sofort-Geliermittel
 Produktbeschreibung: Klares, glattes, schnittfestes Gelee auf Früchten aller Art.

2. ANWENDUNG / DOSAGE

für einen glatten, klaren und schnittfesten Geleeguß für Obstgebäcke aller Art. 50g Instant Jelly mit 300g Zucker mischen, in 1000ml kochendes Wasser einrühren und aufkochen. Verarbeitungstemperatur ca. 80 °C

3. SENSORIK

Geschmack: süß
 Geruch: neutral
 Farbe: farblos
 Textur / Konsistenz: Pulver

4. ZUTATENLISTE

Inhaltsstoffe	Bezeichnung	E-Nr.	Ursprung
Zucker			Zuckerrübe
Modifizierte Stärke	Acetylierte oxidierte Stärke	E1451	Kartoffel
Verdickungsmittel	Carrageen	E407	
Verdickungsmittel	Johannisbrotkernmehl	E410	
Säureregulator	Trinatriumcitrat	E331iii	Mais

5. NÄHRWERTE

Nährwerte pro 100g Produkt

Energie KJ	1.279
Energie Kcal	301
Fett gesamt	0,0 g
Gesättigtes Fett	0,0 g
Kohlenhydrate gesamt	70,9 g
Mono-Disaccharide	49,7 g
Protein gesamt	0,3 g
Salz	4,9 g
Natrium	1.962,2 mg
Ballaststoff	9,1 g

Produktspezifikation

INSTANT JELLY/PLV.GELIERM./KAR/ 2X2,5 KG

2.03595.114

6. MIKROBIOLOGISCHE WERTE

Mikrobiologische Daten	Maximum	Methode
Gesamtkeimzahl	100.000 kbE/g	QC1520
Coliforme Keime	neg/0,1g	QC1520
E.coli	neg/0,1g	QC1520
Hefen	100/g	QC1520
Schimmel	100/g	QC1520
Salmonellen	neg/25g	QC1520

7. PHYSIKALISCH / CHEMISCHE WERTE

Parameter	Minimum	Maximum	Methode
Schüttgewicht	550,0 g/l	650,0 g/l	QC1521
Trocknungsverlust		5,0 %	QC1508

8. VERPACKUNG / LAGER

Primärverpackung: Alu-Verbund Folie
Sekundärverpackung: Karton

Mindesthaltbarkeitsdatum: 24 Monate
Temperaturbedingungen: 18 - 24°C

9. GMO STATEMENT

Dieses Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß Artikel 13 der EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 über genmodifizierte Nahrungs- und Futtermittel vom 22. September 2003. Diese Kennzeichnung basiert auf der Dokumentation des Lieferanten über den Ursprung der Inhaltsstoffe ergänzt durch andere Daten, wenn notwendig.

Produktspezifikation

INSTANT JELLY/PLV.GELIERM./KAR/ 2X2,5 KG

2.03595.114

10. ALLERGENE (gemäß Alba)

+ = anwesend, - = abwesend, ? = kann Spuren enthalten

Kuhmilcheiweiß	?	
Lactose	?	
Hühnerei	?	
Sojaprotein	?	
Sojaöl	-	
Gluten	?	
Weizen	?	
Roggen	-	
Rind	-	
Schwein	-	
Huhn	-	
Fisch	-	
Weichtiere und Schalentiere	-	
Mais	+	
Kakao	-	
Hülsenfrüchte	-	
Nüsse	?	
Erdnüsse	-	
Sesam	-	
Glutamat (E620 - E625)	-	
Sulphit (E220 - E228) > 10ppm	-	
Coriander	-	
Sellerie	-	
Karotte	-	
Senf	-	
Lupine	-	

Produktspezifikation

INSTANT JELLY/PLV.GELIERM./KAR/ 2X2,5 KG

2.03595.114

11. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Lebensmittelrechtliche Verordnungen / Richtlinien:

Verordnung (EG) 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe)
Verordnung (EU) 231/2012 (Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe)
Richtlinie 2000/13/EG (Etikettierungsrichtlinie)
Verordnung (EG) 1334/2008 (Aromen)

Zertifizierung:

ISO 9001:2008 und BRC

Kontaminanten:

Der Gehalt an bestimmten Kontaminanten entspricht den Vorgaben der Verordnung (EG) 1881/2006 (Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten)

Pestizide:

Das Produkt entspricht den EU-Verordnungen (EG) 396/2005, 178/2006 und 149/2008 (Maximalwerte für Rückstände von Pestiziden)

Verpackungsmaterialien:

Die Verpackungsmaterialien entsprechen der Verordnung (EG) 1935/2004, der Verordnung (EG) 2023/2006, dem LFGB, der Bedarfsgegenständeverordnung sowie für Kunststoffe der Verordnung (EU) 10/2011

Eignung des Produktes für:

Ernährungsformen	Eignung
Zöliakie	keine Info
Halal	ja
Kosher	ja
Laktoseintoleranz	nein
Veganer	ja
Vegetarier	ja

Zertifikate	Verfügbarkeit
Kosher Zertifikat	nein
Halal Zertifikat	ja

Oben stehende Informationen sind unseres Wissens genau und der Wahrheit entsprechend.
Freigaberelevante Parameter unterliegen der Versionskontrolle.
Kein Änderungsdienst.