

**Produktspezifikation**  
**Fruchtzubereitung Kirsche**



**Handelsbezeichnung** Fruchtzubereitung Kirsche

**Artikel-Nr.** FR311.3.5

**Zusammensetzung** Zucker, Kirsche (35 %), Wasser, modifizierte Maisstärke E1442, 10% Kirschsafte aus Konzentrat, natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel: schwarzes Karottenkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensaft-Konzentrat, Geliermittel: Zitruspektin E440

**Fruchtanteil** 45 %

**pH** 3,4 +/- 0,5

**Konsistenz** mit Stücken

**Dosierempfehlung:** 18-20 %

Die angegebenen Dosagen sind Richtwerte. Je nach Produkt, Technologie und gewünschten Produkteigenschaften können Anpassungen notwendig sein. Für nicht bestimmungsmäßigen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

**Verpackung** 3,5 kg Eimer

**Lagerung** 2-10°C, Transport über 14 Tage Lagerung bei Raumtemperatur

**Haltbarkeit** mind. 3 Monate nach Versand

<i>Erstellt: am 29.03.2022</i>	<i>Geprüft: Insa Petersen am 25.10.2023</i>	
<i>IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450</i>	<i>FR311.3.5 Fruchtzubereitung Kirsche, 3,5 kg</i>	<i>1/2</i>

## Produktspezifikation Fruchtzubereitung Kirsche



### Allergene

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Änderungen.

Nach der ALBA-Liste Version 2.0 2011 enthält das Produkt: **Wachsmaisstärke**.

### GVO

Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die GVO enthalten oder aus GVO bestehen oder aus GVO hergestellt wurden. Daher ist keine GVO-Kennzeichnung gemäß EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003 erforderlich

### **Bakteriologische Spezifikation:**

Hefen/Schimmel	< 1 KbE/g
Listeria	neg/25g
Salmonellen	neg/25g
Aerobe Gesamtkeimzahl	<100 KbE/g

### **Nährwerte:**

KJ:	945 / 100 g
kCal:	222 / 100 g
Fett/davon gesättigt:	<0,5 / <0,1 g
Kohlenhydrate/davon Zucker	54 g / 51 g / 100 g
Eiweiß	<0,5 g / 100 g
Salz	<0,5 g / 100 g

Erstellt: am 29.03.2022	Geprüft: Insa Petersen am 25.10.2023	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	FR311.3.5 Fruchtzubereitung Kirsche, 3,5 kg	2/2