

Produktspezifikation
Fruchtzubereitung Heidelbeere



| | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Handelsbezeichnung | Fruchtzubereitung Heidelbeere |
| Artikel-Nr. | FR318.5.5 |
| Zusammensetzung | Zucker, 35% Heidelbeeren, Wasser, modifizierte Stärke E1422, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330, Verdickungsmittel: amidiertes Pektin E440 |
| Fruchtanteil | 35 % |
| pH | 3,2 +/- 0,2 |
| Konsistenz | mit Stücken |
| Verpackung | 5,5 kg Eimer |
| Lagerung | 2-10°C, Transport über 14 Tage Lagerung bei Raumtemperatur |
| Haltbarkeit | mind. 3 Monate nach Versand |
| Dosierempfehlung: | 17,2 % (zum Erreichen von 6 % Fruchtanteil) |

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.

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------|
| <i>Erstellt: am 25.02.2022</i> | <i>überprüft: 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>Fruchtzubereitung Heidelbeere, 5,5 kg</i> FR318.5.5 | <i>1/2</i> |

Produktspezifikation Fruchtzubereitung Heidelbeere



Allergene

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Änderungen sowie der ALBA-Liste Version 2.0 2011.

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 |
| Enterobacteriaceae | <10 KbE/g |
| Listeria | neg/25g |
| Salmonellen | neg/25g |
| Aerobe Gesamtkeimzahl | <10 KbE/g |

Nährwerte:

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| KJ: | 936 / 100 g |
| kCal: | 220 / 100 g |
| Fett/davon gesättigt: | <0,2/<0,0 g |
| Kohlenhydrate/davon Zucker | 53,6 g / 50,8 g / 100 g |
| Ballaststoffe | 0,8 g / 100 g |
| Eiweiß | 0,2 g / 100 g |
| Salz | 0,035 g / 100 g |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----|
| Erstellt: am 25.02.2022 | überprüft: Insa Petersen am 25.10.2023 | |
| IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450 | Fruchtzubereitung Heidelbeere, 5,5 kg FR318.5.5 | 2/2 |