

**Produktspezifikation**  
**Fruchtzubereitung Himbeere**



<b>Handelsbezeichnung</b>	Fruchtzubereitung Himbeere
<b>Artikel-Nr.</b>	FR312.3.5
<b>Zusammensetzung</b>	Zucker, Himbeere (30 %), Wasser, 5% Himbeersaft aus Himbeerkonzentrat, modifizierte Maisstärke E1442, natürliches Aroma, farbendes Lebensmittel: schwarzes Karottenkonzentrat, Geliermittel: Zitruspektin E440
<b>Fruchtanteil</b>	35 %
<b>pH</b>	3,3 +/- 0,5
<b>Konsistenz</b>	mit Stücken
<b>Dosierempfehlung:</b>	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.
<b>Verpackung</b>	3,5 kg Eimer
<b>Lagerung</b>	2-10°C, Transport über 14 Tage Lagerung bei Raumtemperatur
<b>Haltbarkeit</b>	mind. 3 Monate nach Versand

<i>Erstellt: am 19.09.2022</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>Fruchtzubereitung Himbeere, 3,5 kg FR312.3.5</i>	<i>1/2</i>

## Produktspezifikation Fruchtzubereitung Himbeere



### 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
Listeria	neg/25g
Salmonellen	neg/25g
Aerobe Gesamtkeimzahl	<100 KbE/g

### **Nährwerte:**

KJ:	962 / 100 g
kCal:	226 / 100 g
Fett/davon gesättigt:	<0,5 g / <0,1 g / 100 g
Kohlenhydrate/davon Zucker	55 g / 52 g / 100 g
Ballaststoffe	<0,5 g / 100 g
Eiweiß	<0,5 g / 100 g
Salz	<0,01 g / 100 g

<i>Erstellt: am 19.09.2022</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>Fruchtzubereitung Himbeere, 3,5 kg FR312.3.5</i>	<i>2/2</i>