



Artikel-Nr.: 1550002

Produktbezeichnung: Uni.-Geleeguss 20

Artikel-Nr.: 1550002

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Geleegusspulver

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
Zucker	>40-50 %
Geliermittel Carrageen und Johannisbrotkernmehl	>20-30 %
Säureregulatoren Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumcitrate, Natriumcarbonate und Calciumsulfat	>20-30 %
Stabilisator Kaliumchlorid	≥2-10 %
Dextrose	≥2-10 %

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1550002

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	weiß
Geruch:	neutral
Konsistenz:	ballendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	< 5	IR-Trocknung, 130 °C, 15'
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,7	ungestaucht

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	10.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	2 kg Kunststoffdose mit Polyinnenbeutel
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebände, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1550002

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen**

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
20,00 g Uni.-Geleeguss 20 200,00 g Zucker 1000,00 g Wasser oder Fruchtsaft <hr/> 1220,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geleegusspulver mit dem Zucker vermischen und anschließend in das kochende Wasser oder den Fruchtsaft einrühren und kurz aufkochen lassen. ➤ Der Geleeguss kann durch erwärmen wieder aufgelöst werden ➤ Geleegusspulver mit dem Zucker vermischen, anschließend mit dem Wasser mischen und kurz aufkochen lassen.

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1030 / 244
Fett in g	0,0
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,0
Kohlenhydrate in g	44,5
- davon Zucker in g	44,5
Ballaststoffe in g	15,6
Eiweiß in g	0,3
Salz in g	6,9
Broteinheiten	3,7



Artikel-Nr.: 1550002

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	S
-Weizen	S
-Roggen	-
-Gerste	S
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	S
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
-Mandel	S
-Haselnuss	S
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

**Artikel-Nr.: 1550002**

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(008)

Erstellt am: 25.07.2022

Gültig seit: 03.11.1999

Ausgedruckt am: 25.07.2022

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.