



Form 3.4.01

Produktspezifikation

Stand: 01.06.2016  
Version: 03  
Seite 1 von 5

Artikel-Nr.: 3302673

Produktbezeichnung: Eispaste Grüne Minze/Menta verde 100 / CREAM PASTE GREEN MINT 100

Artikel-Nr.: 3302673

1. Verkehrsbezeichnung: Zubereitung zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten

| Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :                     |          |
|--|----------|
| Glukosesirup   | >50-60 % |
| Zucker   | >30-40 % |
| Wasser   | >10-20 % |
| Färbendes Lebensmittel (Apfel-, Saflor-, Zitronenkonzentrat) | ≥2-10 %  |
| Minzöl   | <2 %     |
| Farbstoff Grün S   | <2 %     |
| Natürliches Aroma  | <2 %     |

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

QUID: entfällt

Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

mit Farbstoff



**Form 3.4.01**

**Produktspezifikation**

Stand: 01.06.2016  
Version: 03  
Seite 2 von 5

Artikel-Nr.: 3302673

**2. Sensorische Merkmale:**

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| Farbe:      | grün                |
| Geruch:     | arttypisch          |
| Geschmack:  | nach Pfefferminze   |
| Konsistenz: | viskose Flüssigkeit |

**3. Chemisch-physikalische Parameter:**

| Parameter          | Wert   | Methode                   |
|--------------------|--------|---------------------------|
| Refraktion (°Brix) | ca. 74 | Abbe-Refraktometer, 20 °C |

**4. Mikrobiologie:**

| Parameter                               | max. Wert             | Methode        |
|---|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner) | 1.000/g               | ASU L 06.00-18 |
| Schimmelpilze                           | 50/g                  | ASU L 01.00-37 |
| Hefen                                   | 50/g                  | ASU L 01.00-37 |
| E.Coli                                  | 10/g                  | ASU L 06.00-36 |
| Salmonellen                             | nicht nachweisbar/25g | ASU L 00.00-20 |

**5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Verpackung:         | 3 kg Kunststoffeimer   |
| Mindesthaltbarkeit: | 540 Tage   |
| Lagerbedingungen:   | bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen |



Form 3.4.01

Produktspezifikation

Stand: 01.06.2016

Version: 03

Seite 3 von 5

Artikel-Nr.: 3302673

**6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**

**Speiseeis und Konditoreiprodukte**

|                          |
|--------------------------|
| Herstellung: / Anwendung |
| ➤ 40-60g / kg Masse      |

**7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):**

| Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet) | Wert       |
|--|------------|
| Energie in kJ / kcal                             | 1303 / 307 |
| Fett in g  | 0,1        |
| - davon gesättigte Fettsäuren in g               | 0,0        |
| Kohlenhydrate in g                               | 76,2       |
| - davon Zucker in g                              | 63,2       |
| Ballaststoffe in g                               | 0,3        |
| Eiweiß in g                                      | 0,2        |
| Salz in g  | 0,7        |
| Broteinheiten                                    | 6,4        |



Artikel-Nr.: 3302673

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

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

|   |   |
|---|---|
| <b>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b> | - |
| -Weizen   | - |
| -Roggen   | - |
| -Gerste   | - |
| -Hafer  | - |
| -Dinkel   | - |
| -Kamut  | - |
| -Hybridstämme   | - |
| <b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | - |
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | - |
| <b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | - |
| <b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | - |
| <b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | - |
| <b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>   | - |
| <b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | - |
| -Mandel   | - |
| -Haselnuss  | - |
| -Walnuss  | - |
| -Kaschunuss   | - |
| -Pecannuss  | - |
| -Paranuss   | - |
| -Pistazie   | - |
| -Macadamianuss  | - |
| -Queenslandnuss   | - |
| <b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | - |
| <b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | - |
| <b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | - |
| <b>Schwefeldioxid und Sulfite (als SO<sub>2</sub>)</b>  | - |
| <b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>  | - |
| <b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>  | - |

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.



Form 3.4.01

Produktspezifikation

Stand: 01.06.2016  
Version: 03  
Seite 5 von 5

**Artikel-Nr.: 3302673**

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.

(005)

**Erstellt am:** 29.08.2018

**Gültig seit:** 27.08.2018

**Ausgedruckt am:** 29.08.2018

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