



MARTIN BRAUN GRUPPE



Form 3.4.01

Produktspezifikation

Stand: 01.06.2016  
Version: 03  
Seite 1 von 5

Artikel-Nr.: 3306490

Produktbezeichnung: Eispaste Honig Kurkuma

Artikel-Nr.: 3306490

**1. Bezeichnung des Lebensmittels:** Zubereitung zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten

<b>Zutaten</b> [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :
Glukosesirup
Honig
Zucker
Wasser
Kurkumapulver
Färbendes Lebensmittel (Apfel-, Saflor-, Zitronenkonzentrat)
Stabilisatoren Johannisbrotkernmehl, Pektine
Natürliches Aroma
Konservierungsstoff Kaliumsorbat
Säuerungsmittel Citronensäure

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

**QUID:** 25 % Honig  
1 % Kurkumapulver

**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

mit Konservierungsstoff



## Form 3.4.01

## Produktspezifikation

Stand: 01.06.2016  
Version: 03  
Seite 2 von 5

Artikel-Nr.: 3306490

**2. Sensorische Merkmale:**

Farbe:	gelb
Geruch:	arttypisch
Konsistenz:	viskose Flüssigkeit

**3. Chemisch-physikalische Parameter:**

Parameter	Wert	Methode
pH-Wert Masse	ca. 4,2	elektrometrisch, 20 °C
Refraktion (°Brix)	ca. 77	Abbe-Refraktometer, 20 °C

**4. Mikrobiologie:**

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	1.000/g	ASU L 06.00-18
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	100/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



Artikel-Nr.: 3306490

**6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:****7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):**

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1299 / 306
Fett in g	0,1
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,0
Kohlenhydrate in g	75,5
- davon Zucker in g	60,2
Ballaststoffe in g	0,7
Eiweiß in g	0,2
Salz in g	0,0
Broteinheiten	6,3



Artikel-Nr.: 3306490

**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 in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben</b>	-
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	-
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	-

+: ist Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

-: ist kein Rezepturbestandteil

**Artikel-Nr.: 3306490**

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.

(001)

**Erstellt am:** 04.01.2021

**Gültig seit:** 04.01.2021

**Ausgedruckt am:** 04.01.2021

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