



Spezifikationsblatt Paste Frutta Melone

Produkt	
Produkt/ Sachbezeichnung	Pastenmix zur Eisherstellung
Verpackung / VPE	Versiegelte Plastikeimer / je 2 Mal 5 Kg pro Karton
Füllmenge / Gewicht	5 Kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern
Zutaten	
Saccharosesirup, Glucosesirup, Melone, Zitronensäure E330 (Säuerungsmittel), Pektin E440 (Verdickungsmittel), Aromastoffe für Lebensmittel (Reg. CE 1334/2008), Gefärbt mit: E160a	
Mischverhältnis	
40 – 60 g	

Chem./ physikalische Werte	
Gesamt UFC/g	< 10 g
Coliformi gesamt UFC/g	< 3 g
Fäkal Coliforme UFC/g	< 3 g
Styphyllococcus aureus UFC/g	< 50 g
Salmonelle spp.	Keine / 25 g
Lysteria monocytogenes	Keine / 25 g
Schimmelpilze UFC/g	< 10 g
Hefe UFC/g	< 10 g

Lebensmittelrechtliche Anforderung
Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten & Verpackungsmaterialien entsprechen allen EU Vorgaben.

Rückverfolgbarkeit
Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.

Gebrauchshinweise
Geöffnete Beutel zeitnah verbrauchen.

Sensorische Anforderungen	
Aussehen	Flüssig
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch
Farbe	Kräftig Orange
Geschmack	Melonengeschmack
Viskosität	Pastenförmig

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg	
Brennwert kJ / kcal	1.140 / 273
Eiweiß	< 1 g
Natrium	Keine
Wassergehalt	71,5 g
Asche	Keine
Kohlenhydrate	70,3 g
Davon Zucker	64,8 g
Fett	< 1 g
Davon gesättigte Fettsäuren	< 1 g
Salz	0,00 g
Ballaststoffe	< 1 g

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)		
Glutenhaltiges Getreide	☐	☒
Krebstier & -Erzeugnisse	☐	☒
Ei & -Eiernerzeugnisse	☐	☒
Fisch & -Erzeugnisse	☐	☒
Erdnuss & -Erzeugnisse	☐	☒
Soja & -Erzeugnisse	☐	☒
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose	☐	☒
Sellerie & Sellerieerzeugnisse	☐	☒
Sulfite	☐	☒
Schalenfrüchte (Nüsse)	☐	☒
SO2 Verbindungen	☐	☒
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere	☐	☒

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)
Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP- Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.