





Spezifikationsblatt Amarena Sirup

Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Dessertsaucen – Topping Amarena Sirup pasteurisiert
Verpackung / VPE	PP-Kunststoffkanister mit Schraubverschluss / 6 x 3 Kanister je Karton
Füllmenge / Gewicht	3 Liter
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern

Zutaten

Glucose-Fructose-Sirup; Sucrose; Wasser; Säureregulator: Zitronensäure E330; Konzentrierter Kirschsaft (1%); Farbstoff: Enocyanin E163; Aromen.

Chem./ physikalische Werte

Viskosität	Flüssig	
Brix	73 + 3	
aw- Wert	0,65 - 0,80	
pHh-Wert	2 ,5 – 3,5	
Gesamt ufc/g.	2.000 max	
Hefe & Schimmelpilze ufc/g	200 max	
Coliformi ufc/g	SETT TO	
Salmonelle		

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 Flaschen – das Verschlusssystem gut zusammenklappen und innerhalb 3 Wochen verbrauchen.

Sensorische Anforderungen

Aussehen	Dickflüssig		
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch		
Farbe	Amarenarot		
Geschmack	Amarenageschmack		
Viskosität	Flüssig		

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.278 / 301	
Eiweiß		
Natrium		
Wassergehalt	24,8 g	
Asche		
Kohlenhydrate	75,2 g	
Davon Zucker	62,7 g	
Fett		
Davon gesättigte Fettsäuren		
Salz	0,003 g	
Ballaststoffe		

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

Glutenhaltiges Getreide		Ø
Krebstier & -Erzeugnisse		Ø
Ei & - Eiererzeugnisse		\boxtimes
Fisch & -Erzeugnisse		\boxtimes
Erdnuss & -Erzeugnisse		\boxtimes
Soja & -Erzeugnisse		\bowtie
Milch & -Erzeugnisse		Ø
inkl. Laktose		
Sellerie & Sellerieerzeugnisse		Ø
Sulfite		\boxtimes
Schalenfrüchte (Nüsse)		Ø
SO2 Verbindungen		Ø
GVO	Bei der Herstellung	
	kommen keine GVO	
	oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere		
vveichtiere	Ш	Ø

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.

United Ice Factory e.K Berliner Str. 18 63619 Bad Orb



Fon: 0 60 52 – 71 51 Fax: 0 60 52 – 72 92 www.naturavera.net