



Spezifikationsblatt Paste Classische Pfefferminz

Produkt		Sensorische Anforderungen			
Produkt/ Sachbezeichnung	Pastenmix zur Eisherstellung	Aussehen	Flüssig		
Verpackung / VPE	Versiegelte Plastikeimer / je 2 Mal 5 Kg pro Karton	Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch		
Füllmenge / Gewicht	5 Kg	Farbe	Pfefferminzgrün		
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate	Geschmack	Pfefferminzgeschmack		
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern	Viskosität	Pastenförmig		
Zutaten		Nährwertangaben in ca. 100 g/mg			
Saccharose- und Glucosesirup, Natürliche Aromastoffe für Lebensmittel (Reg. CE 1334/2008), Pektin E440, Zitronensäure E330 (Säuerungsmittel), Gefärbt mit: E141, E133, E101		Brennwert kJ / kcal	1.142 / 273		
Mischverhältnis 50 – 60 g		Eiweiß	2,7 g		
		Natrium	Keine		
		Wassergehalt	69,2 g		
		Asche	Keine		
		Kohlenhydrate	69,8 g		
		Davon Zucker	51,9 g		
		Fett	1,8 g		
		Davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g		
		Salz	0,01 g		
		Ballaststoffe	< 1 g		
Chem./ physikalische Werte					
Gesamt UFC/g	< 30				
Coliformi gesamt UFC/g	< 3				
Fäkal Coliforme UFC/g	< 3				
Staphylococcus aureus UFC/g	< 50				
Salmonelle spp.	Keine / 25 g				
Lysteria monocytogenes	Keine / 25 g				
Schimmelpilz UFC/g	< 10				
Hefe UFC/g	< 10				
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.					
HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)					
Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.					