


**Spezifikationsblatt Paste Classica Vaniglia T Madagascar**

<b>Produkt</b>		<b>Sensorische Anforderungen</b>			
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	Braun		
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate	Geschmack	Vanillegeschmack		
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern	Viskosität	Pastenförmig		
<b>Zutaten</b>		<b>Nährwertangaben in ca. 100 g/mg</b>			
Flüssigzucker, Glucose-Fructose-Sirup, Aromastoffe, Vanilleschoten (1,2%), modifizierte Stärke; Farbstoffe: E100, E160a; Caramel; Verdickungsmittel: Pektin E440; Vanilleextrakt (0,1%)		Brennwert kJ / kcal	1.205 / 288		
<b>Mischverhältnis</b> <b>30 – 40 g</b>		Eiweiß	Keine		
		Natrium	Keine		
		Wassergehalt	27 g		
		Asche	Keine		
		Kohlenhydrate	66 g		
		Davon Zucker	60 g		
		Fett	Keine		
		Davon gesättigte Fettsäuren	Keine		
		Salz	10 mg		
		Ballaststoffe	Keine		
<b>Chem./ physikalische Werte</b>					
Gesamt UFC/g	< 10.000				
Coliformi gesamt UFC/g	< 10				
Fäkal Coliforme UFC/g	--				
Styphlococcus aureus UFC/g	--				
Salmonelle spp.	Keine / 25 g				
Lysteria monocytogenes	Keine				
Schimmelpilz UFC/g	< 100				
Hefe UFC/g	< 100				
<b>Lebensmittelrechtliche Anforderung</b>					
Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten & Verpackungsmaterialien entsprechen allen EU Vorgaben.					
<b>Rückverfolgbarkeit</b>					
Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.					
<b>Gebrauchshinweise</b>					
Geöffnete Beutel zeitnah verbrauchen.					
<b>HACCP Konzept &amp; IFS (International Food Standard)</b>					
Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.					