





## Spezifikationsblatt Paste Frutta Melone

#### **Produkt**

Produkt/	Pastenmix zur		
Sachbezeichnung	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).			

# Chem./ physikalische Werte

Aromastoffe für Lebensmittel (Reg. CE 1334/2008), Gefärbt mit: E160a Mischverhältnis 40 – 60 g

Gesamt UFC/g	< 10 g		
Coliformi gesamt UFC/g	< 3 g		
Fäkal Coliforme UFC/g	< 3 g		
Styphylococcus 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 Natrium	Keine	
Wassergehalt	71,5 g	
Asche	Keine	
Kohlenhydrate 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		Ø
Krebstier & -Erzeugnisse		Ø
Ei & - Eiererzeugnisse		Ø
Fisch & -Erzeugnisse		$\boxtimes$
Erdnuss & -Erzeugnisse		$\bowtie$
Soja & -Erzeugnisse		Ø
Milch & -Erzeugnisse		Ø
inkl. Laktose		
Sellerie & Sellerieerzeugnisse		Ø
Sulfite		Ø
Schalenfrüchte (Nüsse)		Ø
SO2 Verbindungen		Ø
GVO	Bei der Herstellung	
	kommen keine GVO	
	oder deren Derivate	
	zum Einsatz	
Weichtiere		$\bowtie$

# HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

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

Gelando UG Berliner Str. 18 63619 Bad Orb



Fon: 0 60 52 – 71 51 Fax: 0 60 52 – 72 92 www.gelando.de