Scheda Tecnica **Topping Amorena** Spezifikationsblatt **Topping Amorena**

Art. Nr.: GELT01



Dessertsauce mit Amorenageschmack, gebrauchsfertig, zum Garnieren und Dekorieren.
Perfekt für Eis, Süßigkeiten und Desserts.
Das Produkt ist konform mit den EU-Richtlinien.

Produkt

| Produkt/ | Dessertsaucen – | |
|---------------------|-----------------------------|--|
| Sachbezeichnung | Topping Amorena-Sauce | |
| | | |
| Verpackung / VPE | PP-Kunststofflaschen mit | |
| | Siegelverschluß-Klappdeckel | |
| | 12 Flaschen je Karton | |
| Füllmenge / Gewicht | 1 Kg | |
| Restlaufzeit | Original verschlossen 36 | |
| | Monate | |
| Lagerung / Versand | Nicht über | |
| | Zimmertemperatur, | |
| | trocken lagern | |
| | | |

Zutaten

Glukose- und Saccharosesirup, Amorenakirschen Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Verdickungsmittel: Carrageen E407, Johannisbrotkernmehl E410, Aromastoffe für Lebensmittel (Reg.CE 1334/2008) Farbstoffe: E120 - E132*

*synthetischer organischer Farbstoff, der von der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 Anhang V ausgeschlossen ist.

Mikrobiologische Spezifikationen

| Gesamtkeimzahl | < 1000 UFC/g | | |
|------------------------|--------------|--|--|
| Escherichia coli° | < 10 UFC/g | | |
| Hefe und Schimmelpilze | < 100 UFC/g | | |
| Salmonella | Keine/ 25 g | | |

Dosierung

Je nach persönlichem Geschmack und Bedarf.

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 | Dunkel rot | | |
| Geschmack | Amarenageschmack | | |
| Viskosität | Flüssig | | |

Nährwertangaben in ca. 100 g

| Brennwert kJ / kcal | 1121 / 268,7 | |
|-----------------------------|--------------|--|
| Eiweiß | < 1 g | |
| Kohlenhydrate | 68,7 g | |
| Davon Zucker | 58 g | |
| Fett | < 1 g | |
| Davon gesättigte Fettsäuren | < 1 g | |
| Salz | 0,001 g | |
| Pflanzenfasern | < 1 g | |
| | | |

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

| Glutenhaltiges Getreide | | Ø | | |
|---------------------------------|--|-------------|--|--|
| Ei & -Erzeugnisse* | | Ø | | |
| Fisch & -Erzeugnisse | | Ø | | |
| Erdnuss & -Erzeugnisse* | | Ø | | |
| Soja & -Erzeugnisse* | | \boxtimes | | |
| Milch & -Erzeugnisse* | | \boxtimes | | |
| Schalenfrüchte (Nüsse)* | | \boxtimes | | |
| Sellerie & -Erzeugnisse* | | Ø | | |
| Senf & -Erzeugnisse | | Ø | | |
| Sesam & -Erzeugnisse | | Ø | | |
| SO2 Verbindungen* | | Ø | | |
| Lupinen & -Erzeugnisse | | \boxtimes | | |
| Weichtiere | | \boxtimes | | |
| Krustentiere oder | | \bowtie | | |
| Krustentiererzeugnisse | | | | |
| * Kann Spuren davon beinhalten. | | | | |

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

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



Produziert in der EU für Gelando UG Berliner Straße 18 63619 Bad Orb-Germany

Besuchen Sie unsere Seite www.gelando.de