



Artikelnummer:
GELT11

Spezifikationsblatt Topping Himbeer

Produkt	
Produkt/ Sachbezeichnung	Dickflüssige Sauce(verzehrfertig); zur Dekoration von z.B. Eisbechern
Verpackung / VPE	Kunststoffflasche/ 12x1 kg
Füllmenge / Gewicht	1 kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur und trocken lagern
Zutaten	
Zucker, Glukosesirup; Zuckersirup, Himbeeren (20%), Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Verdickungsmittel: Pektin E440; Aroma; Farbstoffe: E162, E163	
Empfohlene Dosierung	
Nach Belieben.	

Chem./ physikalische Werte	
Gesamt ufc/g	Max. 5.000
Coliformi gesamt ufcE/g	--
Escherichia Coli ufc/g	< 10/g
Styphylcococcus aureus ufc/g	--
Salmonelle	Keine/ 25 g
Lysteria monocytogenes	Keine/ 25 g
Schimmelpilze ufc/g	< 100
Hefen ufc/g	< 100

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 Flasche zeitnah verbrauchen.

Stand: 22/01/2025 (Rev. 1.7)

Sensorische Anforderungen	
Konsistenz	Dickflüssig
Geruch	arttypisch
Farbe	himbeerfarbig
Geschmack	Arttypisch fruchtig
Viskosität	zähflüssig

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg	
Brennwert kJ / kcal	1.254 kJ /295 kcal
Protein	0 g
Natrium	--
Wassergehalt	--
Asche	--
Kohlenhydrate	73 g
Davon Zucker	59 g
Fett	0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Salz	0,02 g
Ballaststoffe	1,6 g

Allergeninformation	(Ja /	Nein)
Glutenhaltiges Getreide	☐	☒
Krebstier & -Erzeugnisse	☐	☒
Ei & -Eiernerzeugnisse	☐	☒
Fisch & -Erzeugnisse	☐	☒
Erdnuss & -Erzeugnisse	☐	☒
Soja & -Erzeugnisse	☐	☒
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose	☐	☒
Sellerie & Sellerieerzeugnisse	☐	☒
Sulfite	☐	☒
Schalenfrüchte (Nüsse)	☐	☒
SO2 Verbindungen	☐	☒
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere	☐	☒

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)
Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP- Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.