

Spezifikationsblatt Schoko Sirup

Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Dessertsaucen – Topping Schoko Sirup pasteurisiert	
Verpackung / VPE	PP-Kunststofflaschen mit Siegelverschluß-Klappdeckel / 6 Flaschen je Karton	
Füllmenge / Gewicht	1 Kg	
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate	
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern	
Zutaten		

Glukose-Saccharose-Sirup; Dextrose; Kakaopulver; Magermilchpulver; Verdickungsmittel: Carragenine E407; Aromen für Lebensmittel (EG-VO 1334/2008)

Chem./ physikalische Werte

Viskosität		
Brix°		h
aw-Wert		
pH-Wert	1	
Gesamt ufc/g		
Hefe & Schimmelpilze ufc/g		
Coliformi ufc/g		
Salmonelle	1	

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 Flaschen – das Verschlusssystem gut zusammenklappen und innerhalb 3 Wochen verbrauchen.

Sensorische Anforderungen

Aussehen	Dickflüssig		
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch		
Farbe	Dunkelbraun		
Geschmack	Schokoladengeschmack		
Viskosität	Flüssig		

Nährwertangaben in ca. 100 g

Brennwert kJ / kcal	1.142 / 273	
Eiweiß	2,74 g	
Kohlenhydrate	60,7 g	
Davon Zucker	51,9 g	
Fett	1,8 g	
Davon gesättigte Fettsäuren		
Salz	0,01 g	
Ballaststoffe	< 1 g	
Wassergehalt	69,2 g	
Asche Keine		

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

Glutenhaltiges Getreide		Ø
Krebstier & -Erzeugnisse		Ø
Ei & - Eiererzeugnisse		Ø
Fisch & -Erzeugnisse		\boxtimes
Erdnuss & -Erzeugnisse		Ø
Soja & -Erzeugnisse		Ø
Milch & -Erzeugnisse	Ø	
inkl. Laktose		
Sellerie & Sellerieerzeugnisse		Ø
Sulfite		Ø
Schalenfrüchte (Nüsse)		\boxtimes
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