



Spezifikationsblatt Variegati Amarena a Pezzetoni mF

Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Dickflüssige Sauce zur Eisverarbeitung/ Dekoration
Verpackung / VPE	Metalleimer / je 2 Mal 5 Kg pro Karton
Füllmenge / Gewicht	5 Kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern
Zutaten	
Kirschen, Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, Amarenasaft, natürliche Farben: E163, Farbstoffe: E122, E124, E131, Aromen, Säuerungsmittel: E330, Verdickungsmittel: E440, Konservierungsmittel: E202, enthält Schwefeldioxid	
Mischverhältnis	
QB	

Chem./ physikalische Werte

Gesamt UFC/g	1.000
Coliformi gesamt UFC/g	--
Fäkal Coliforme UFC/g	--
Styphyllococcus aureus UFC/g	--
Salmonelle spp.	--
Lysteria monocytogenes	--
Schimmelpilze UFC/g	100
Hefe 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 Beutel zeitnah verbrauchen.

Sensorische Anforderungen

Aussehen	Dickflüssig
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch
Farbe	Dunkelrot/violett
Geschmack	Amarenageschmack
Viskosität	Dickflüssig

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.106 / 260
Eiweiß	0,3 g
Natrium	Keine
Wassergehalt	Keine
Asche	Keine
Kohlenhydrate	64,5 g
Davon Zucker	51,5 g
Fett	0,0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Salz	0,02 g
Ballaststoffe	0,5 g

Allergene / beinhaltet (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.
