

|             |                          |       |            |
|-------------|--------------------------|-------|------------|
| EAN         | 4014517243207            | Seite | 1/5        |
| Artikelname | KONDITOREIPASTE HIBISKUS | Druck | 19.07.2024 |

Artikelnummer: 24320

## Verkehrsbezeichnung

Hibiskuszubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis

## Zutatenliste

| Zutaten:                        | von % | bis % |
|---------------------------------|-------|-------|
| Glukosesirup                    | 40    | 50    |
| Invertzuckersirup               | 20    | 30    |
| Schwarzkarottenkonzentrat       | 10    | 15    |
| Säuerungsmittel (Citronensäure) |       | <5    |
| natürliches Aroma               |       | <5    |
| Ethylalkohol                    |       | <5    |
| Stärke                          |       | <5    |
| Hibiskusextrakt 2%              |       |       |
| Wasser                          |       | <2    |

Kann Spuren enthalten von: Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose), Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse, Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse

### Hinweis:

Das Produkt kann als Zutat für feine Backwaren, Desserts und Speiseeis zur Aromatisierung verwendet werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorgaben zu beachten. Die maximal zulässige Dosierung sind 214g in 1kg Fertigprodukt.

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung.  
Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## Sensorische Beschreibung

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Geruch/Geschmack: | fruchtig, blumig, leicht herbe Note |
| Farbe:            | dunkel rot                          |
| Konsistenz:       | viskos                              |

## Analytische Daten

| Analyse        | Einheit | von  | bis  | Hinweis        |
|----------------|---------|------|------|----------------|
| pH-Wert        |         | 1,9  | 2,9  |                |
| Brechungsindex | nD20    |      |      | nicht bestimmt |
| Brix           | %       | 72,1 | 77,1 |                |
| Dichte         | g/cm3   | 1,34 | 1,36 |                |

## Dosierungsempfehlung

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Dosierung:        | 50-80g : 1kg |
| Dosierung (max)*: | 214g : 1kg   |

\*Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008

Limitierende Inhaltsstoffe

| Bezeichnung  | Einheit | Wert | Bezeichnung   | Einheit | Wert |
|--|---------|------|---|---------|------|
| Active Principles gem. Anh. III Teil B VO (EG) Nr. 1334/2008 |         |      | Begrenzende Lebensmittelzusatzstoffe gem VO (EG) 1333/2008* |         |      |
| Estragol   | mg/kg   | 0    | (E 120) Echtes Karmin                                       | g/kg    | 0,00 |
| Safrol   | mg/kg   | 0    | (E 122) Azorubin  | g/kg    | 0,00 |
| Methyleugenol  | mg/kg   | 0    | (E 124) Cochenillerot                                       | g/kg    | 0,00 |
| beta-Asaron  | mg/kg   | 0    | (E 129) Allurarot   | g/kg    | 0,00 |
| Blausäure  | mg/kg   | 0    | (E 131) Patentblau V  | g/kg    | 0,00 |
| Coumarin   | mg/kg   | 0    | (E 133) Brillantblau FCF                                    | g/kg    | 0,00 |
| Menthofuran  | mg/kg   | 0    | (E 151) Brillantschwarz                                     | g/kg    | 0,00 |
| Pulegon  | mg/kg   | 0    | PN  |         |      |
| Quassin  | mg/kg   | 0    | (E 433) Polysorbat 80                                       | g/kg    | 0    |
| Teucrin A  | mg/kg   | 0    | (E 450) Diphosphate   | mg/kg   | 0    |
| Thujon (alpha- und beta-)                                    | mg/kg   | 0    | (E 451) Triphosphate  | mg/kg   | 0    |
| Begrenzende Lebensmittelzusatzstoffe gem VO (EG) 1333/2008*  |         |      | (E 473) Zuckerester der Speisefettsäuren                    | g/kg    | 0    |
| (E 1520) Propylenglykol                                      | g/kg    | 13   | (E 477)   | g/kg    | 0    |
| (E 1518) Triacetin   | g/kg    | 1    | Propylenglycolester der Speisefettsäuren                    |         |      |
| (E 1505) Triethylcitrat                                      | g/kg    | 0    | (E 551) Siliciumdioxid                                      | g/kg    | 0    |
| (E 100) Kurkumin   | g/kg    | 0,00 | (E 555)   | mg/kg   | 0    |
| (E 102) Tartrazin  | g/kg    | 0,00 | Kaliumaluminiumsilicat                                      |         |      |
| (E 104) Chinolingelb   | g/kg    | 0,00 | (E 960a) Steviolglycoside                                   | mg/kg   | 0    |
| (E 110) Gelborange S   | g/kg    | 0,00 | aus Stevia  |         |      |
|  |         |      | (E 968) Erythrit  | mg/kg   | 0    |
|  |         |      | Aluminiumgehalt   | mg/kg   | 0,0  |
|  |         |      | Begrenzende Aromastoffe gem. Anhang I VO (EG) 1334/2008*    |         |      |
|  |         |      | 5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal                                 | mg/kg   | 0    |

\*aufgeführt werden nur begrenzende Lebensmittelzusatzstoffe gem. VO (EG) 1333/2008 und höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. Anhang I der VO (EG) 1334/2008, die bei Dreidoppel verwendet werden.

Mikrobiologische Daten

| Keim                            | Einheit | ON    |
|---------------------------------|---------|-------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | KBE/g   | 10000 |
| Hefen                           | KBE/g   | 100   |
| Schimmel                        | KBE/g   | 100   |
| E. coli                         | KBE/g   | neg.  |
| Coliforme Keime                 | KBE/g   | neg.  |
| Salmonellen                     | KBE/25g | neg.  |

KBE = Koloniebildende Einheit, ON = oberer Richtwert, neg. = negativ

|             |                          |       |            |
|-------------|--------------------------|-------|------------|
| EAN         | 4014517243207            | Seite | 3/5        |
| Artikelname | KONDITOREIPASTE HIBISKUS | Druck | 19.07.2024 |

#### Nährwertdeklaration\*

|                         | Einheit | Wert |
|-------------------------|---------|------|
| Energie (kJ)            | kJ      | 1288 |
| Energie (kcal)          | kcal    | 303  |
| Fett                    | g/100g  | 0,1  |
| - Gesättigte Fettsäuren | g/100g  | 0,0  |
| Kohlenhydrate           | g/100g  | 67,4 |
| - Zucker                | g/100g  | 45,4 |
| Ballaststoffe           | g/100g  | 0,0  |
| Eiweiß                  | g/100g  | 0,1  |
| Salz                    | g/100g  | 0,11 |

\* Diese Angaben wurden auf der Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

#### Allergenkennzeichnung

Allergene im Sinne des Anhangs II der Verordnung (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

| Allergen  | Ja                       | KK*                                 | Nein                                | Allergen   | Ja                       | KK*                                 | Nein                                |
|---|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Pekannüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Paranüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Dinkel und draus hergestellte Erzeugnisse                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse      | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Schwefeldioxid, Sulfite in konz. >10mg/kg als SO2  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse                 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse              | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse                | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Kaschunüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

\*mögliche Kreuzkontamination über Produktionslinie und/oder Zutaten.

|             |                           |       |            |
|-------------|---------------------------|-------|------------|
| EAN         | 4014517243207             | Seite | 4/5        |
| Artikelname | KONDITIONEIPASTE HIBISKUS | Druck | 19.07.2024 |

### Information zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält gemäß der Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und Nr. 1830/2003 keine Zutaten, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten, aus solchen bestehen oder aus GVO gewonnen werden. Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit GVO bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf einzelne Zutaten.

Somit unterliegt das Produkt nicht der Kennzeichnungspflicht der vorstehend genannten Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

### Lebensmittelrechtlicher Hinweis

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und allen relevanten und anwendbaren EG-Verordnungen und Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassung. Für die Verwendung dieses Produktes im Ausland sind die jeweiligen nationalen Bestimmungen zu beachten.

### Bestätigung bezüglich einer Behandlung mit ionisierender Strahlung

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt sowie dessen Zutaten nach den uns vorliegenden Unterlagen und Erkenntnissen nicht mit ionisierender Strahlung behandelt wurden.

### Bestätigung bezüglich der Verwendung von Nanotechnologie

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt und die darin enthaltenen Zutaten keiner Kennzeichnungspflicht für Nanomaterialien nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 unterliegen.

### Ernährungsstatus

|   | Ja                                  | Nein                     | Kommentar |
|---|-------------------------------------|--------------------------|-----------|
| Das Produkt ist für die vegetarische* Ernährung geeignet: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |           |
| Das Produkt ist für die vegane** Ernährung geeignet:      | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |           |

\* Vegetarisch geeignet: Erzeugnisse, die nicht tierischen Ursprungs sind, außer Milch-, Eiprodukte und Honig, und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine anderen Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, zugesetzt oder verwendet worden sind.

\*\* Vegan geeignet: Erzeugnisse, die nicht tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, zugesetzt oder verwendet worden sind.

Bitte beachten Sie, dass der Eintrag von Spuren tierischer Produkte nicht vollständig ausgeschlossen werden kann.

### Ländertauglichkeit

| Bezeichnung      | Ja                                  | Nein                     | Hinweis |
|------------------|-------------------------------------|--------------------------|---------|
| US-Tauglichkeit* | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |         |

\*Alle verwendeten Rohstoffe dieses Produktes entsprechen den US FEMA / FDA GRAS Vorschriften sowie den Anforderungen des CFR - Code of Federal Regulations Title 21. Mögliche Einfuhrbedingungen, Verwendungsbeschränkungen sowie Kennzeichnungsanforderungen sind durch den Weiterverarbeiter zu prüfen.

|             |                                |       |            |
|-------------|--------------------------------|-------|------------|
| EAN         | <b>4014517243207</b>           | Seite | 5/5        |
| Artikelname | <b>KONITOREIPASTE HIBISKUS</b> | Druck | 19.07.2024 |

### Zertifizierungen

Kosher zertifiziert: ☒ Ja ☐ Nein  
 Halal zertifiziert: ☐ Ja ☒ Nein  
 Bio zertifiziert: ☐ Ja ☒ Nein

### Sicherheitsdatenblatt gem. VO (EG) Nr. 1907/2006

Sicherheitsdatenblatt: ☐ Ja ☒ Nein  
 SDB auf Anfrage erhältlich

### Lagerbedingungen und MHD

Lagerbedingungen 15-20°C im verschlossenen Original - Behälter der

MHD: 18 Monate  
 ab Herstellung

### Verpackung

Gebindeart/-größe: 6 x 1 kg PE-Dose im Karton

Wir bestätigen, dass unsere Verpackungen den gesetzlichen Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, in ihren jeweils gültigen Fassungen entsprechen.

Verpackungen aus Kunststoff entsprechen ferner der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, in der jeweils gültigen Fassung.

Die Verpackungen sind für den jeweils vorgesehenen Verwendungszweck geeignet.

### Ansprechpartner

Wenn Sie zu diesem Produkt Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner in unserem Customer Service.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.  
 Dieses Dokument unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.