

	<b>Germania</b> seit 1925	Spezialrohstoffe für die Feinbäckerei und Konditorei	<b>Produktspezifikation</b>
Produkt	Germa-Gel	erhalten am 04.01.2022 STAV 220465	Stand: 02.02.2021 ersetzt: 29.01.2020 Seite: 1 von 2 Druckdatum: 02.02.2021 11:55:14
		4003	

<b>Anwendung</b>	Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit. Fruchtsäfte werden anteilig mitverwendet. Aufschmelzen möglich. 20 g Germa-Gel® mit ca. 250 g Zucker trocken mischen, in 1000 g kochendes Wasser geben und gut aufkochen lassen.				
<b>Versandeinheit</b>	4 x 3 kg				
VE pro Lage	20	VE pro Palette	60	VE Abmessung [mm]	240x400x200
<b>Einzelpackung</b>	netto	3 kg	brutto	3,09 kg	
<b>EAN/GTIN</b>	4012634000109	Umkarton:	4012634001373		
<b>Artikel-Nummer</b>	4003	Umkarton:	4003-43		
<b>Datenlink-Nummer</b>	4000				
<b>Intrastatnummer</b>	19012000				
<b>Produktionsland</b>	Deutschland				
<b>Hersteller/Lieferant</b>	Germania Backmittel Fritz Preller KG Von-Stein-Straße 9 63897 Miltenberg am Main Tel. +49 9371 2488      Fax. +49 9371 69608 E-Mail: <a href="mailto:info@germania-backmittel.de">info@germania-backmittel.de</a> <a href="http://www.Germania-Backmittel.de">www.Germania-Backmittel.de</a> Krisentelefon: +49 1525 6307206				
<b>MHD</b>	440 Tage ab Produktionsdatum bei sachgemäßer Lagerung				
<b>Lagerung</b>	Kühl und trocken im Originalgebinde				
<b>Chargennummer</b>	Produktionsdatum codiert als JJTTMM				
<b>Zutaten</b>	Zucker; Geliermittel Carrageen, Pektin; Johannisbrotkernmehl, Säureregulatoren Natriumcitrat, Natriumbicarbonat; Verdickungsmittel E466				
<b>Zutaten in %</b>	53 % Zucker 40 % Geliermittel Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl 6 % Säureregulatoren Natriumcitrat, Natriumbicarbonat 1 % Verdickungsmittel E466				
<b>EWG-Nummer und Verkehrsbezeichnung lt. ZVerk Nr.710 Anl.2 Liste B</b>	E407 Carrageen, E440 Pektin, E410 Johannisbrotkernmehl, E331 Trinatriumcitrat, E500 Natriumbicarbonat, E466 Carboxymethylcellulose				
<b>Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG</b>	keine Kann Spuren von Weizen, Ei und Milch enthalten.				

**Germania**

seit 1925

Spezialrohstoffe für die  
Feinbäckerei und Konditorei

Produkt

Germa-Gel

4003

**Produktspezifikation**

Stand: 02.02.2021  
 ersetzt: 29.01.2020  
 Seite: 2 von 2  
 Druckdatum: 02.02.2021 11:55:15

**Nährwertangaben gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 Artikel 30**

Brennwert	1197 kJ/100 g	286 kcal/100 g
Eiweiß	0 g/100 g	
Kohlenhydrate	55 g/100 g	davon Zucker 53 g/100 g davon Stärke 2,8 g/100 g
Fett	0 g/100 g	davon ges. Fettsäuren 0 g/100 g
Salz	0 g/100 g	
Natrium	0 g/100 g	
Ballaststoffe	31 g/100 g	

**Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet:**

- Vegan
- Ovo-Lacto-Vegetarisch
- Ovo-Vegetarisch
- Lacto-Vegetarisch
- Pescetarisch
- Halal/Koscher

**GVO-Erklärung**

Das vorliegende Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen i.S. der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F. gewonnen werden. Lebensmittel die unter Verwendung des vorliegenden Produktes hergestellt werden, unterliegen somit **n i c h t** der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003. GVO-Status der verarbeiteten Rohstoffe wird durch Bestätigungen der Vorlieferanten sichergestellt.

**Novel Food**

Das Produkt enthält **k e i n e** Lebensmittelzutat, die unter VA (EG) 258/97 fällt.

**Bestrahlung**

Unsere Produkte werden **n i c h t** mit ionisierenden Strahlen behandelt.

**Nanotechnologie**

Es werden **k e i n e** Zutaten verwendet, die mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt werden.

**Rückverfolgbarkeit**

Hiermit bestätigen wir, dass wir uns mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 bezüglich Rückverfolgbarkeit vertraut gemacht und diese bereits umgesetzt haben.

**Verpackung**

Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackung gemäß Verordnung (EG) 1935/2004 unbedenklich ist.

**Qualitätssicherung**

Unser Betrieb ist seit 2005 nach dem aktuellen IFS-Standard zertifiziert. Mit dem IFS-Standard wird risikobasiert der gesamte Produktionsprozess überprüft. Das HACCP-Konzept ist ein wichtiger Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems. Dieses wird regelmäßig überprüft. Jeder von uns produzierte Artikel wird auf Fremdkörper detektiert.

Miltenberg, den 02.02.2021

Germania Backmittel Fritz Preller KG


  
Antje Pitters