

**Germania**

seit 1925

Spezialrohstoffe für die
Feinbäckerei und Konditorei**Produktspezifikation**

Stand: 02.02.2021
ersetzt: 11.03.2020
Seite: 1 von 2
Druckdatum: 02.02.2021 11:56:21

Produkt Erdbeer-Gel

5003

erhalten am 05.01.2022

STAV 220764

Anwendung	Ein Frucht-Gel-Pulver sowohl für gekochten Tortenguss als auch für Sprühgeräte. Problemlose Verarbeitung. Ausgeprägter fruchtypischer Geschmack und schöne Fruchtfarbe. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe! Schnell gelierend, gut abdeckend, transparent. Dosierung: 50 g Frucht-Gel und 250 g Zucker trocken mischen, 1000 g Wasser Koch-Gel: Mischung in kochendes Wasser geben, gut aufkochen Sprüh-Gel: Mit ca. 50°C warmen Wasser anrühren. 30 min. stehen lassen. Bindig rühren! Ins Sprühgerät geben.
Versandeinheit	4 x 3 kg VE pro Lage 20 VE pro Palette 60 VE Abmessung [mm] 240x400x200
Einzelpackung	netto 3 kg brutto 3,09 kg
EAN/GTIN	4012634000789 Umkarton: 4012634001397
Artikel-Nummer	5003 Umkarton: 5003-43
Datenlink-Nummer	5000
Intrastatnummer	19012000
Produktionsland	Deutschland
Hersteller/Lieferant	Germania Backmittel Fritz Preller KG Von-Stein-Straße 9 63897 Miltenberg am Main Tel. +49 9371 2488 Fax. +49 9371 69608 E-Mail: info@germania-backmittel.de www.Germania-Backmittel.de Krisentelefon: +49 1525 6307206
MHD	340 Tage ab Produktionsdatum bei sachgemäßer Lagerung
Lagerung	Kühl und trocken im Originalgebinde
Chargennummer	Produktionsdatum codiert als JJTTMM
Zutaten	Zucker und Dextrose; Geliermittel Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl; Säureregulatoren Äpfelsäure, Trikaliumcitrat, Natriumbicarbonat; Verdickungsmittel Tarakernmehl, E 466, Konjak; Aroma; Rote Bete; Früchteextrakt; Schaumverhüter E471
Zutaten in %	53 % Zucker und Dextrose 16 % Geliermittel Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl 16 % Säureregulatoren Äpfelsäure, Trikaliumcitrat, Natriumbicarbonat 7 % Aroma, Früchteextrakt 6 % Verdickungsmittel Tarakernmehl, E 466, Konjak 2 % Rote Bete 1 % Schaumverhüter E471
EWG-Nummer und Verkehrsbezeichnung It. ZVerk Nr.710 Anl.2 Liste B	E407 Carrageen, E440 Pektin, E410 Johannisbrotkernmehl, E296 Äpfelsäure, E332 Trikaliumcitrat, E500 Natriumbicarbonat, E417 Tarakernmehl, E466 Carboxymethylcellulose, E425 Konjac, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	keine Kann Spuren von Weizen, Ei und Milch enthalten.



Germania

seit 1925

Spezialrohstoffe für die
Feinbäckerei und Konditorei

Produkt

Erdbeer-Gel

5003

Produktspezifikation

Stand: 02.02.2021
ersetzt: 11.03.2020
Seite: 2 von 2
Druckdatum: 02.02.2021 11:56:22

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

Brennwert	1176 kJ/100 g	281 kcal/100 g
Eiweiß	0,5 g/100 g	
Kohlenhydrate	60 g/100 g	davon Zucker 54 g/100 g davon Stärke 4,2 g/100 g
Fett	0 g/100 g	davon ges. Fettsäuren 0 g/100 g
Salz	0,01 g/100 g	
Natrium	0 g/100 g	
Ballaststoffe	17 g/100 g	

Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet:

- Vegan
- Ovo-Lacto-Vegetarisch
- Ovo-Vegetarisch
- Lacto-Vegetarisch
- Pescatarisch
- 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 nicht 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 keine Lebensmittelzutat, die unter VA (EG) 258/97 fällt.

Bestrahlung

Unsere Produkte werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Nanotechnologie

Es werden keine 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