

**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.

Versandereinheit

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
lt. 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**Produktspezifikation**

Stand: 02.02.2021

ersetzt: 11.03.2020

Seite: 2 von 2

Druckdatum: 02.02.2021 11:56:22

Produkt

Erdbeer-Gel

5003

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
- ☒ 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 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.

Mittenberg, den 02.02.2021

Germania Backmittel Fritz Preller KG

Antje Pitters