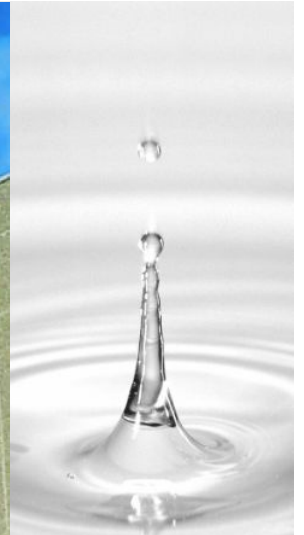


Fondant S20

erhalten am 01.10.2020
STAV 360040



PRODUKTINFORMATION

Produktbeschreibung

Fondant S20 ist eine pastöse Zuckerware, hergestellt aus Zucker und Glukosesirup im Verhältnis 100 zu 20. Die mikrofeinen Zuckerkristalle verleihen dem Fondant seine cremige Konsistenz und den zarten Schmelz.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

Fondant S20 entspricht in seiner Qualität den einschlägigen deutschen wie europäischen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes, insbesondere den Vorschriften des Lebensmittel-, und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den Verordnungen (EG) Nr. 178/ 2002 (EU- Basisverordnung) und (EG) Nr. 852/2004. Die Verpackung entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 10/2011.

Physikalische und chemische Parameter

| | Einheit | Richtwerte | Methode |
|---|----------------|------------|--------------------------|
| Wassergehalt | g/100 g | ca. 11 | berechnet ⁽¹⁾ |
| Farbe in Lösung | ICUMSA-Einheit | max. 30 | ICUMSA ⁽²⁾ |
| pH- Wert (1:1) | | 5 ± 1 | ICUMSA ⁽²⁾ |
| Zusammensetzung der Trockensubstanz | | | |
| – Saccharose | g/100 g | 86 ± 2 | HPLC |
| – Glucose | g/100 g | 2 – 3 | HPLC |
| – Maltose | g/100 g | 1 – 2 | HPLC |
| – höhere Saccharide | g/100 g | 9 – 11 | HPLC |
| (1) berechnet aus dem refraktometrisch bestimmten Trockensubstanzgehalt | | | |
| (2) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis | | | |

Mikrobiologische Parameter

| Parameter | Probengröße | Oberer Richtwert | Methode |
|---|-------------|------------------|-----------------------|
| | g | KBE | |
| Mesophile aerobe Bakterien | 1 | 200 | ICUMSA ⁽¹⁾ |
| Hefen | 1 | 10 | ICUMSA ⁽¹⁾ |
| Schimmel | 1 | 10 | ICUMSA ⁽¹⁾ |
| (1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis | | | |

Zusätzliche Informationen

Kennzeichnung

Verkehrsbezeichnungen sind „Fondant“ oder „Fondantmasse“.

Das Produkt enthält folgende Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Wasser.

Nährwertangaben

100 g Fondant S20 enthalten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011:

| | | |
|------------------------|------------|-----------|
| Brennwert: | 1513 (356) | kJ (kcal) |
| Fett: | 0 | g |
| davon ges. Fettsäuren: | 0 | g |
| Kohlenhydrate: | 89 | g |
| davon Zucker: | 80 | g |
| Eiweiß: | 0 | g |
| Salz: | 0 | g |

Allergene

Fondant S20 erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Fondant S20 unterliegt keinen Bestimmungen zur Zulassung, Kennzeichnung oder Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Physikalisch-technische Kennzahlen

Dichte (bei 20°C): 1,45 g/cm³ ± 0,05 g/cm³

Sensorische Merkmale

| | |
|------------|--|
| Aussehen: | weiße, pastöse Masse mit cremiger Konsistenz ohne erkennbare Zuckerkrystalle (> 99 % kleiner als 20 µm) |
| Geruch: | produkttypisch |
| Geschmack: | rein, süß, mit zartem Schmelz |

Lagerung und Haltbarkeit

Bei Einhaltung einer Lagertemperatur von $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ist bei originalverschlossenen Behältern eine Lagerungsdauer von 24 Monaten möglich.

Handelsformen

| Artikel | Gebindeform | Verpackungseinheit | |
|-------------|-------------|--------------------|-------------|
| | | kg | pro Palette |
| Fondant S20 | Karton | 1 x 15 | 48 |
| Fondant S20 | Eimer | 1 x 15 | 44 |



Südzucker AG • Maximilianstraße 10 • 68165 Mannheim
Telefon (0621) 421-0 • Telefax (0621) 421-393 • www.suedzucker.de