

# Fondant FF



PRODUKTINFORMATION



## 1. Beschreibung

Fondant FF (frosterfest) ist eine pastöse Zuckerware bestehend aus Zucker und Glukosesirup (im Verhältnis 100 zu 20), Wasser und Emulgator. Die mikrofeinen Zuckerkristalle in der Sirupphase verleihen dem Fondant seine cremige Konsistenz und den zarten Schmelz.

## 2. Anwendung

Die Standardsorte FF ist vorzugsweise zur Zubereitung von Glasuren für fette oder feuchte Backwaren geeignet. Die Glasuren decken gut, sind schneeweiß und glänzend. Sie trocknen schnell ab, platzen nicht und geben den Backwaren auch bei längerer Lagerdauer im Froster oder in der Kühltheke ein makellooses Aussehen. Glasuren aus Fondant FF sind gut feuchtestabil und deshalb auch geeignet für Backwaren in Verpackung.

## 3. Produktspezifikation

Fondant FF einschließlich seiner Verpackung/ Transportbehälter entspricht den einschlägigen deutschen, wie europäischen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes, insbesondere den Vorschriften des Lebensmittel-, und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU- Basisverordnung).

Fondant FF entspricht den Anforderungen der Richtlinien für Zuckerwaren des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Deklaration

Verkehrsbezeichnung sind „Fondant“ oder „Fondantmasse“.

Das Produkt enthält folgende Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Wasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)

100 g Fondant FF enthalten:

Brennwert:	1479(348)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	87	g
davon Zucker:	79	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0	g

Jede Verpackungseinheit ist mit einer Angabe, beginnend mit dem Buchstaben „L“ gekennzeichnet, aus der das Los zu ersehen ist.

## 4. Physikalisch- technische Kennzahlen

Dichte (bei 20°C):  $1,35 \text{ g/cm}^3 \pm 0,05 \text{ g/cm}^3$

## 5. Sensorische Merkmale

Aussehen: weiße, pastöse Masse mit cremiger Konsistenz  
 Geschmack: rein, süß, mit zartem Schmelz

## 6. Analytische Merkmale

	Einheit	typische Messwerte	Methode
<b>Wassergehalt</b>	%	12,5 ± 0,5	Refraktometer, korrigiert
<b>pH- Wert in 1:1 Verdünnung</b>		5 ± 1	ICUMSA <sup>(1)</sup>
<b>Zusammensetzung der Trockensubstanz</b>			
– Saccharose	%	86 ± 2	HPLC
– Glucose	%	2 – 3	HPLC
– Maltose	%	1 – 2	HPLC
– höhere Saccharide	%	9 – 11	HPLC

## 7. Mikrobiologische Merkmale

	koloniebildende Einheiten	Methode
<b>Mesophile aerobe Keime</b>	max. 150/g	ICUMSA <sup>(1)</sup>
<b>Hefen</b>	max. 10/g	ICUMSA <sup>(1)</sup>
<b>Schimmel</b>	max. 10/g	ICUMSA <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

## 8. Korngröße

Korngrößenbereich für mind. 97 % der Kristalle: ≤ 20 µm

## 9. Lagerung

Empfohlene Lagerbedingungen: Temperaturen 20°C ± 5°C

In original verschlossenen Behältern ist eine Lagerung von ca. 12 Monaten möglich.

**10. Handelsformen**

Artikel	Gebindeform	Verpackungseinheit	
		kg	pro Palette
Fondant FF	Eimer	1 x 14	44

**11. Qualitätssicherung**

Die SÜDZUCKER AG führt im gesamten Unternehmen qualitätssichernde Maßnahmen durch. Der Geschäftsbereich Zucker hat dieses in einem Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001, das von der DQS (Deutsche Gesellschaft zur Zertifizierung von Managementsystemen mbH) durch Zertifizierung anerkannt wurde, dargelegt.

