

EAN	4014517204062	Seite	1/5
Artikelname	KONDITOREIPASTE CREME DE CACAO	Druck	29.04.2021

Artikelnummer: 20406

Verkehrsbezeichnung**Kakaozubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren und Desserts****Zutatenliste**

Zutaten:	von %	bis %
pflanzliches Fett (Palm)	60	70
fettarmes Kakaopulver 40%		

Kann Spuren enthalten von: Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose), Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse, Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse

Hinweis:

Das Produkt kann als Zutat für feine Backwaren, Desserts und Speiseeis zur Aromatisierung verwendet werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorgaben zu beachten.

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung.
Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Sensorische Beschreibung

Geruch/Geschmack:	typisch kräftig nach Kakao
Farbe:	dunkel braun
Konsistenz:	fest

Analytische Daten

Analyse	Einheit	von	bis	Hinweis
pH-Wert				Nicht bestimmt
Brechungsindex	nD20	1,462	1,472	
Brix	%	68,1	73,1	
Dichte	g/cm3			Nicht bestimmt

Dosierungsempfehlung

Dosierung:	30g : 1000g
Dosierung (max)*:	keine

*Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008

EAN	4014517204062	Seite	2/5
Artikelname	KONDITOREIPASTE CREME DE CACAO	Druck	29.04.2021

Limitierende Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Einheit	Wert	Bezeichnung	Einheit	Wert
Active Principles gem. Anh. III Teil B VO (EG) Nr. 1334/2008			Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*		
Estragol	mg/kg	0	(E 104) Chinolingelb	g/kg	0,00
Safrol	mg/kg	0	(E 120) Echtes Karmin	g/kg	0,00
Methyleugenol	mg/kg	0	(E 102) Tartrazin	g/kg	0,00
Beta-Asaron	mg/kg	0	(E 110) Gelborange S	g/kg	0,00
Blausäure	mg/kg	0	(E 124) Cochenillerot	g/kg	0,00
Cumarin	mg/kg	0	(E 129) Allurarot	g/kg	0,00
Menthofuran	mg/kg	0	(E 122) Azorubin	g/kg	0,00
Pulegon	mg/kg	0	(E 131) Patentblau V	g/kg	0,00
Quassin	mg/kg	0	Aluminiumgehalt	mg/kg	0,0
Teucrin A	mg/kg	0	Höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. VO (EU) 872/2012*		
Thujon (alpha- und beta-)	mg/kg	0	Hexa-2(trans),4(trans)-dienal	mg/kg	0,0
Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*			tr-2, tr-4-Nonadienal	mg/kg	0,0
Propylenglykol	g/kg	0	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	mg/kg	0,0
Triacetin	g/kg	0	Hepta-2,4-dienal	mg/kg	0,0
Triethylcitrat	g/kg	0	2,4-Decadienal	mg/kg	0,0
(E 100) Kurkumin	g/kg	0,00	Sonstige		
(E 133) Brillantblau FCF	g/kg	0,00	Maltol	g/kg	0,00
(E 151) Brillantschwarz PN	g/kg	0,00	Ethylmaltol	g/kg	0,00
			Ethylvanillin	g/kg	0

*aufgeführt werden nur begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem. VO (EG) 1333/2008 und höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. VO (EU) 872/2012, die bei Dreidoppel verwendet werden.

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	ON
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10000
Hefen	KBE/g	100
Schimmel	KBE/g	100
E. coli	KBE/g	neg.
Coliforme Keime	KBE/g	neg.
Salmonellen	KBE/25g	neg.

KBE = Koloniebildende Einheit, ON = oberer Richtwert, neg. = negativ

EAN	4014517204062	Seite	3/5
Artikelname	KONDITOREIPASTE CREME DE CACAO	Druck	29.04.2021

Nährwertdeklaration*

	Einheit	Wert
Energie (kJ)	kJ	2721
Energie (kcal)	kcal	661
Fett	g/100g	64,3
- Gesättigte Fettsäuren	g/100g	31,4
Kohlenhydrate	g/100g	4,5
- Zucker	g/100g	0,3
Ballaststoffe	g/100g	12,8
Eiweiß	g/100g	8,9
Salz	g/100g	0,06

* Diese Angaben wurden auf der Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Allergenkennzeichnung

Allergene im Sinne des Anhangs II der Verordnung (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

Allergen	Ja	KK*	Nein	Allergen	Ja	KK*	Nein
Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pekannüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Paranüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dinkel und draus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid, Sulfite in konz. >10mg/kg als SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kaschunüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

*mögliche Kreuzkontamination über Produktionslinie und/oder Zutaten.

EAN	4014517204062	Seite	4/5
Artikelname	KONFITOREIPASTE CREME DE CACAO	Druck	29.04.2021

Information zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält gemäß der Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und Nr. 1830/2003 keine Zutaten, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten, aus solchen bestehen oder aus GVO gewonnen werden. Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit GVO bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf einzelne Zutaten.

Somit unterliegt das Produkt nicht der Kennzeichnungspflicht der vorstehend genannten Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

Lebensmittelrechtlicher Hinweis

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und allen relevanten und anwendbaren EG-Verordnungen und Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassung. Für die Verwendung dieses Produktes im Ausland sind die jeweiligen nationalen Bestimmungen zu beachten.

Bestätigung bezüglich einer Behandlung mit ionisierender Strahlung

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt sowie dessen Zutaten nach den uns vorliegenden Unterlagen und Erkenntnissen nicht mit ionisierender Strahlung behandelt wurden.

Bestätigung bezüglich der Verwendung von Nanotechnologie

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt und die darin enthaltenen Zutaten keiner Kennzeichnungspflicht für Nanomaterialien nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 unterliegen.

Ernährungsstatus

	Ja	Nein	Kommentar
Das Produkt ist für die vegetarische* Ernährung geeignet:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Das Produkt ist für die vegane** Ernährung geeignet:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

* Vegetarisch geeignet: Erzeugnisse, die nicht tierischen Ursprungs sind, außer Milch-, Eiprodukte und Honig, und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine anderen Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, zugesetzt oder verwendet worden sind.

** Vegan geeignet: Erzeugnisse, die nicht tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, zugesetzt oder verwendet worden sind.

Bitte beachten Sie, dass der Eintrag von Spuren tierischer Produkte nicht vollständig ausgeschlossen werden kann.

Ländertauglichkeit

Bezeichnung	Ja	Nein	Hinweis
US-Tauglichkeit*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

*Alle verwendeten Rohstoffe dieses Produktes entsprechen den US FEMA / FDA GRAS Vorschriften sowie den Anforderungen des CFR - Code of Federal Regulations Title 21. Mögliche Verwendungsbeschränkungen sind bei der Weiterverarbeitung zu beachten.

EAN	4014517204062	Seite	5/5
Artikelname	KONFITOREIPASTE CREME DE CACAO	Druck	29.04.2021

Zertifizierungen

Kosher zertifiziert: ☒ Ja ☐ Nein
 Halal zertifiziert: ☐ Ja ☒ Nein
 Bio zertifiziert: ☐ Ja ☒ Nein

Sicherheitsdatenblatt gem. VO (EG) Nr. 1907/2006

Sicherheitsdatenblatt: ☐ Ja ☒ Nein

Lagerbedingungen und MHD

Lagerbedingungen 15-20°C im verschlossenen Original - Behälter

MHD: 18 Monate
 ab Herstellung

Verpackung

Gebindeart/-größe: 3 kg PP-Eimer

Wir bestätigen, dass unsere Verpackungen den gesetzlichen Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, in ihren jeweils gültigen Fassungen entsprechen.

Verpackungen aus Kunststoff entsprechen ferner der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, in der jeweils gültigen Fassung.

Die Verpackungen sind für den jeweils vorgesehenen Verwendungszweck geeignet.

Ansprechpartner

Wenn Sie zu diesem Produkt Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner in unserem Customer Service.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
 Dieses Dokument unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.