

EAN	4014517228082	Seite	1/5
Artikelname	KOKOS PASTE	Druck	18.02.2021

Artikelnummer: 22808

Verkehrsbezeichnung

Kokoszubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis

Zutatenliste

Zutaten:	von %	bis %
Fruktosesirup	30	40
Kokosflocken 30%		
Fondantmasse (Zucker, Wasser, Glukosesirup)	20	30
Stabilisator (Sorbit)		<10
Kokospulver 6%		
natürliches Aroma		<2
Maltodextrin		<2
Milcheiweißpulver		<2

Kann Spuren enthalten von: Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 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.

Die maximal zulässige Dosierung sind 303g in 1kg Fertigprodukt

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung.

Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Sensorische Beschreibung

Geruch/Geschmack:	aromatisch nach Kokosnuss, cremig
Farbe:	cremefarben
Konsistenz:	viskos mit Stückchen

Analytische Daten

Analyse	Einheit	von	bis	Hinweis
pH-Wert				nicht bestimmt
Brechungsindex	nD20	1,474	1,484	
Brix	%	73,3	78,3	
Dichte	g/cm3			nicht bestimmt

Dosierungsempfehlung

Dosierung:	90g : 1kg
Dosierung (max)*:	303g : 1kg

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

Limitierende Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Einheit	Wert	Bezeichnung	Einheit	Wert
Active Principles gem. Anh. III Teil B VO (EG) Nr. 1334/2008					
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*					
Propylenglykol	g/kg	10	tr-2, tr-4-Nonadienal	mg/kg	0,0
Triacetin	g/kg	0	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	mg/kg	0,0
Triethylcitrat	g/kg	0	Hepta-2,4-dienal	mg/kg	0,0
(E 100) Kurkumin	g/kg	0,00	2,4-Decadienal	mg/kg	0,0
(E 133) Brillantblau FCF	g/kg	0,00	Sonstige		
(E 151) Brillantschwarz	g/kg	0,00	Maltol	g/kg	0,00
PN			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

Nährwertdeklaration*

	Einheit	Wert
Energie (kJ)	kJ	1790
Energie (kcal)	kcal	429
Fett	g/100g	23,7
- Gesättigte Fettsäuren	g/100g	20,8
Kohlenhydrate	g/100g	51,0
- Zucker	g/100g	42,1
Ballaststoffe	g/100g	5,0
Eiweiß	g/100g	2,8
Salz	g/100g	0,05

* 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 daraus 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid, Sulfite in konz. >10mg/kg als SO ₂	<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.

Information zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen werden und unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Durch die Verwendung des Produktes ist keine GVO-Kennzeichnung des Lebensmittels erforderlich.

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 Artikelname	4014517228082 KOKOS PASTE	Seite Druck	5/5 18.02.2021
--------------------	------------------------------	----------------	-------------------

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: 5 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.