

| | | | |
|-------------|-----------------|-------|------------|
| EAN | 4014517340128 | Seite | 1/5 |
| Artikelname | NAPPAGE NEUTRAL | Druck | 01.02.2022 |

Artikelnummer: 34012

Verkehrsbezeichnung

Geleeguss - Gel

Zutatenliste

| Zutaten: | von | bis % |
|---|-----|-------|
| | % | |
| Zucker | 48 | 58 |
| Wasser | 34 | 44 |
| Glukosesirup | 10 | 20 |
| Geliermittel (Pektine) | <2 | |
| Säuerungsmittel (Citronensäure) | <2 | |
| Säureregulatoren (Natriumcitrate, Diphosphate) | <2 | |
| Aroma | <2 | |
| Festigungsmittel (Calciumchlorid) | <2 | |
| Schaumverhüter (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren) | <2 | |

Sensorische Beschreibung

| | |
|-------------------|-------------------------------------|
| Aussehen / Farbe: | beige, transparent |
| Geruch: | leicht fruchtig, säuerlich fruchtig |
| Geschmack: | leicht fruchtig, säuerlich fruchtig |
| Konsistenz: | gelartig |

Dosierungsempfehlung

| | |
|-----------------------|---|
| Dosierung: | 1kg Nappage Gel : 0,7L Flüssigkeit (für schnittfesten Tortenguss) |
| Dosierung (max)*: | keine |
| Verarbeitungshinweis: | Nappage Gel mit Flüssigkeit verrühren. Wie gewohnt im Sprühgerät verarbeiten bzw. auf dem Herd bis 90°C erhitzen! |

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

Mikrobiologische Daten

| Keim | Einheit | ON |
|------------------------|---------|------|
| Listeria monocytogenes | KBE/25g | neg. |
| Aerobe mesophile | KBE/g | 10 |
| Gesamtkeimzahl | | |
| Hefen | KBE/g | 10 |
| Schimmel | KBE/g | 10 |
| Enterobakterien | KBE/g | 1 |
| Staph. Aureus | KBE/g | 1 |
| Salmonellen | KBE/25g | neg. |

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

Nährwertdeklaration*

| | Einheit | Wert |
|-------------------------|---------|------|
| Energie (in kJ) | kJ | 975 |
| Energie (in kcal) | kcal | 233 |
| Fett | g/100g | 0,0 |
| - Gesättigte Fettsäuren | g/100g | 0,0 |
| Kohlenhydrate | g/100g | 56,6 |
| - Zucker | g/100g | 56,5 |
| Ballaststoffe | g/100g | 0,0 |
| Eiweiß | g/100g | 0,0 |
| Salz | g/100g | 0,30 |

* 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 type="checkbox"/> | <input checked="" 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 type="checkbox"/> | <input checked="" 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 type="checkbox"/> | <input checked="" 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 type="checkbox"/> | <input checked="" 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 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-, Eiproducte 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.

Zertifizierungen

| | | |
|----------------------|-----------------------------|--|
| Kosher zertifiziert: | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Halal zertifiziert: | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Bio zertifiziert: | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |

Sicherheitsdatenblatt gem. VO (EG) 1907/2006

Sicherheitsdatenblatt: Ja Nein

Lagerbedingungen und MHD

Lagerbedingungen 15-20°C im verschlossenen Original - Behälter. Nach dem Öffnen gekühlt und im verschlossenen Zustand bei max. 7°C lagern und innerhalb von 5 Tagen verarbeiten.

MHD: 12 Monate
ab Herstellung

| | | | |
|--------------------|--|----------------|-------------------|
| EAN Artikelname | 4014517340128 NAPPAGE NEUTRAL | Seite Druck | 5/5 01.02.2022 |
|--------------------|--|----------------|-------------------|

Verpackung

Gebindegröße: 15kg
Verpackungsart: 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.