



Lausitzer lässt Früchte besser schmecken.  
Seit 1901

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr. : 581  
Produktbezeichnung : Ananas-Kokos-Fruchtzubereitung  
Verwendungszweck : für Joghurt  
Dosageempfehlung : 20 %

### Deklarationsempfehlung für Fertigprodukt:

**Ananas-Kokos-Joghurt mit 5,4 % Ananas und 1,6 % Kokos**

Zutaten: Joghurt, Zucker, Invertzuckersirup, Ananas, Kokosraspeln, Ananassaftkonzentrat, Aroma, Farbstoff beta-Carotin (oder Farbstoff E 160a).

### 1. Zusammensetzung

1.1 Fruchtgehalt: 35 % (27 % Ananas, 8 % Kokosraspeln)

1.2 Zutaten: Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Ananas, Kokosraspeln, Ananassaftkonzentrat, modifizierte Stärke E 1442, Verdickungsmittel Pektin E 440, Aroma, Säuerungsmittel Zitronensäure E 330, Farbstoff beta-Carotin E 160a.

### 2. Chemisch-physikalische Daten

Parameter	Soll	Min	Max	Einheit	Methode
Lösliche Trockensubstanz	60.0	58.0	62.0	°Brix	refraktometrisch
Titrierbare Säure (pH 8.1), -> berechnet als Zitronensäure				g/kg	
pH	4.3	4.1	4.5		
Dichte				g/ml, 20°C	

### 3. Nährwertbezogene Angaben (Durchschnittswerte/100g)

(berechnet nach Souci, Fachmann, Kraut: Nährwert-Tabellen)

	Werte	Einheit	Kommentar
Brennwert	1026 / 241	kJ/kcal	
Eiweiß	0.6	g	
Kohlenhydrate	53.0	g	
Fett	3.0	g	

### 4. Mikrobiologischer Status

Gesamtkeimzahl	kleiner 100/g
Hefen und Schimmelpilze	negativ/g
Haltbarmachung	Pasteurisation

5. Verpackung: 5 kg Weißblechdose, für Lebensmittel geeignet

### 6. Lagerung

	Min	Max	Einheit	Kommentar
Lagertemperatur		20	°C	
Mindesthaltbarkeit		12	Monate	Im verschlossenen Originalgebinde. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen!



Lausitzer lässt Früchte besser schmecken.  
Seit 1901

**7. GMO-Kennzeichnung:**

Nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bestehen bzw. keine GMO enthalten und nicht aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO hergestellt werden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003.

**8. Allergen-Kennzeichnung im Sinne der EU-Richtlinie 2003/89/EG**

	Angabe des Inhaltsstoffes			
1. Glutenhaltiges Getreide und -erzeugn.	Ja	Nein	X	
2. Krebstiere und -erzeugn.	Ja	Nein	X	
3. Eier und Eiererzeugnisse	Ja	Nein	X	
4. Fisch und -erzeugn.	Ja	Nein	X	
5. Erdnüsse und -erzeugn.	Ja	Nein	X	
6. Soja und -erzeugn.	Ja	Nein	X	
7. Milch und -erzeugn. einschl. Lactose	Ja	Nein	X	
8. Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugn.	Ja	Nein	X	
9. Sellerie und -erzeugn.	Ja	Nein	X	
10. Senf und Senferzeugn.	Ja	Nein	X	
11. Sesamsamen und -erzeugn.	Ja	Nein	X	
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	Ja	Nein	X	

**9. Hinweis:** Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

**Anmerkungen:**

Diese Produktinformation beruht auf unserem besten Wissen. Die produktspezifischen Eigenschaften unterliegen naturgemäß gewissen Schwankungen. Das Erzeugnis entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Alle die Weiterverarbeitung betreffenden Anforderungen sind vom Anwender eigenverantwortlich zu beachten.

Lausitzer Food Ingredients GmbH

*Karin Römer*  
i. A. Karin Römer