



PRODUKTSPEZIFIKATION

Kunde : Hofmolkereien
Artikel-Nr. : 578
Produktbezeichnung : Vanille-Zubereitung mit natürlichem Vanille-Aroma
Verwendungszweck : Joghurt, Quark, Buttermilch
Dosageempfehlung : 20%

1. Zusammensetzung

1.1 Fruchtgehalt:

1.2 Zutaten: Zucker, Glukose-Fruktose Sirup, Wasser, modifizierte Stärke E 1442, natürliches Vanille-Aroma, Säureregulator: Natriumcitrat E331, gemahlene Vanilleschoten, Verdickungsmittel: Xanthan E415, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330, Farbstoff: Beta-Carotin E 160a

2. Chemisch-physikalische Daten

Parameter	Soll	Min	Max	Einheit	Methode
Lösliche Trockensubstanz	67	65	69	°Brix	refraktometrisch
Titrierbare Säure (pH 8,1), -> berechnet als Zitronensäure				g/kg	
pH	5,3	5,1	5,5		
Dichte	1,331	1,319	1,343	g/ml, 20°C	

3. Nährwertbezogene Angaben (Durchschnittswerte/100g)

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

	Werte	Einheit	Kommentar
Brennwert	1139/268	kJ/kcal	
Eiweiß	0,0	g	
Kohlenhydrate	65,0	g	
davon Zucker	62,3	g	
Fett	0,1	g	
davon gesättigte Fettsäuren	>0,01	g	
Ballaststoffe	0,9	g	
Natrium	24	mg	

4. Mikrobiologischer Status

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

5. Verpackung: 5 kg Weißblechdose, für Lebensmittel geeignet

6. Lagerung



	Min	Max	Einheit	Kommentar
Lagertemperatur	10	20	°C	
Mindesthaltbarkeit		18	Monate	Im verschlossenen Originalgebinde. Nach dem Öffnen sofort vorbrauchen!

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 und 2006/142/EG

Angabe des Inhaltsstoffes

1. Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	Ja	Nein	X	
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Ja	Nein	X	
3. Eier und Eiererzeugnisse	Ja	Nein	X	
4. Fisch und Fischerzeugnisse	Ja	Nein	X	
5. Erdnüsse und Erdnußerzeugnisse	Ja	Nein	X	
6. Soja und Sojaerzeugnisse	Ja	Nein	X	
7. Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose	Ja	Nein	X	
8. Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse	Ja	Nein	X	
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Ja	Nein	X	
10. Senf und Senferzeugnisse	Ja	Nein	X	
11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Ja	Nein	X	
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben	Ja	Nein	X	
13. Lupinen und Lupinerzeugnisse	Ja	Nein	X	
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Ja	Nein	X	

9. Hinweis:

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

i. V. Heinz-Josef Henke