

# **Gromatic** Orangen-Paste

#### **Stammdaten**

Sachbezeichnung: Aroma
BAKELS Artikelnummer: 50046282
Pistor Artikelnummer: 2179

**GTIN-13:** 7319050162150 **Gebinde:** Flasche à 1 kg

Palettengrösse: 32 x Karton à 12 kg / 384 kg

Haltbarkeit ab Produktion: 730 Tage

**Lagerbedingungen:** 10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Wasser, Glukosesirup, natürliches Orangenöl, Feuchthaltemittel (E422), Verdickungsmittel (E415), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Zitronensäure).

#### Einsatzmöglichkeiten

✓ zum Aromatisieren von Konditoreiwaren wie Crèmen, Füllungen, Glasuren, Glace, Kuchen, ...

#### Dosierung

0.5-2% aufs Gesamtgewicht

#### Produkteigenschaften

- √ back- und gefrierstabil
- √ einfache Dosierung
- √ fett- und wasserlöslich
- √ lange Haltbarkeit
- ✓ Aroma ohne Farbstoffe
- √ natürliches Aroma



Version: 1 Form: II Erstellt: 21.06.2019 BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Ersteller: fosa Prüfer: hopa Seite 1 von 3

# **Aromatic Orangen-Paste Artikelnummer: 50046282**

#### Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	550	kJ
	130	kcal
Fett, davon	0	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0	g
Kohlenhydrate, davon	31	g
Zucker	8	g
Eiweiss	0	g
Aschegehalt, davon	7	g
Salz	4.08	g
Natrium	1.63	g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	62	g

## Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	gelb
Geruch	nach Orange
Geschmack	nach Orange
Textur	viskos

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100
Schimmel	KBE/g	100
Hefen	KBE/g	100

#### Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
Dichte (20 °C)	kg/l	1.12	1.09-1.15
pH-Wert		4.9	4.5-5.3

Version: 1 Form: II Erstellt: 21.06.2019 Ersteller: fosa Prüfer: hopa Seite 2 von 3

## **Aromatic Orangen-Paste Artikelnummer: 50046282**

#### Allergene / Kreuzkontamination

$\boxtimes$	
$\boxtimes$	

<sup>(1)</sup> Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle:	Ja 🖂	Nein 🗌	
--	------	--------	--

## Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweden	
Vegetarismus	☐ lacto-vegetarisch☐ ovo-vegetarisch	<ul><li>□ ovo-lacto-vegetarisch</li><li>⋉ vegan</li></ul>
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	ungen der Schweizerisch bezüglich Hygiene, Rück Allergenen sowie Rückst werden weder gentechni behandelte Rohstoffe ver	itsprechen in allen Belangen den Anforder- nen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere everfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, änden und Fremdstoffen. Für die Produktion sch veränderte noch mit Gamma-Strahlen rwendet. e rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE A Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	G Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift
Sabrina Digital unterschrieben von Sabrina Forster
Forster 15:40:32 +02:00

Ersteller: fosa Prüfer: hopa Seite 3 von 3

<sup>(2)</sup> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.