

Aromatic Zitronen-Paste

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Aroma
BAKELS Artikelnummer:	50047282
Pistor Artikelnummer:	2175
GTIN-13:	7319050162327
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



Zusammensetzung

Wasser, Glukosesirup, natürliches Zitronenöl, 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

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	500 120	kJ 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	1.5	g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol	0	g
Organische Säuren	0	g
Wasser	62	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	gelb
Geruch	nach Zitrone
Geschmack	nach Zitrone
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	1.13	1.1-1.16
pH-Wert		5	4.6-5.4

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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

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

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja Nein

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweden	
Vegetarismus	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> vegan	
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-land liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift

Sabrina Forster Digital unterschrieben von Sabrina Forster Datum: 2019.07.22 14:21:45 +02'00'