

PRODUKTSPEZIFIKATION

Hersteller: Dreidoppel GmbH
Ernst-Abbe-Str. 4-6
D-40764 Langenfeld



Artikel: Nr. 585 GELATOP EISFLIP AMARETTO

Deklaration: Dessertsauce

Zutaten: Glucosesirup
Invertzuckersirup
Wasser
Ethylalkohol
Verdickungsmittel: (E 1422) modifizierte Stärke
Karamell
Aroma

Sensorische Beschreibung

Farbe: braun
Geruch und Geschmack: mandelartig mild
Konsistenz: viskos

Analytische Daten

pH - Wert bei 20°C: nicht bestimmt
Trockensubstanz bei 20°C: 67,6% +/- 1,0
Dichte bei 20°C: 1,298 +/- 0,005
Brechungsindex n_D^{20} : nicht bestimmt

Dosierungsempfehlung: nach Bedarf
Höchstdosierung: keine
Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellung
Verpackung: 6 x 1kg PE - Flasche im Karton

Lagerung: bei 15 - 20°C im verschlossenen Original - Behälter

Lebensmittelrechtlicher Hinweis: entspricht dem LFGB

Ansprechpartner: Abt. Qualitätssicherung
Telefon: 02173/7909.8831
Telefax: 02173/7909-12

Revision: 02 10/09

Seite 1 von 4

Druckdatum: 28.09.2010

Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig.

Dieses Dokument unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Artikel-Nr. 585
 Bezeichnung Gelatop Eisflip Amaretto



Allergene*	In der Rezeptur enthalten	Auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet
Glutenhaltige Getreide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ei und Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnussprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse und Nussprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja und Sojaprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO2 und Sulfit (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstierprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Anlage 3 (Deutschland): Zutaten, die allergische oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, im Sinne von §3 Abs. 1 Nr. 3, §5 Abs. 3 und §6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, zuletzt geändert durch Art. 1 Dritte ÄndVO vom 10.11.2004

* Anhang IIa (EU): Zutaten im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a, 10 und 11 der Richtlinie 2003/89/EG vom 10.11.2003 des europäischen Parlamentes zur Änderung der Richtlinie 2001/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten.

Artikel-Nr. 585
Bezeichnung Gelatop Eisflip Amaretto



Mikrobiologische Daten (KBE/g)

Gesamtkeimzahl (max)	10000
Salmonellen	negativ in 25g
Coliforme Keime	negativ in 1g
Eschericha Coli	negativ in 1g
Schimmelpilze (max)	100
Hefen (max)	100

Nährwertangaben* (g/100g) *Werte unterliegen natürlichen Schwankungen

Eiweiß	0,0
Kohlenhydrate	65,9
Fett	0,0
Wasser	28,2
Alkohol	5,7
Brennwert [kJ/kcal]	1296 / 307

Artikel-Nr. 585
Bezeichnung Gelatop Eisflip Amaretto



GMO Erklärung

- Hiermit wird bestätigt, dass das oben genannte Produkt, das von der Dreidoppel GmbH bezogen wird, nicht den zusätzlichen Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt sind, entsprechend der Verordnung (EG) Nr.1830/2003 unterliegt.

Begründung:

- Das Produkt enthält Zutaten oder Weiterverarbeitungsprodukte, die ausschließlich aus konventionellem Saatgut stammen, tierischen oder petrochemischen Ursprungs sind.
- Bei analytisch nachweisbarer veränderten DNA bzw. verändertem Protein handelt es sich um zufällig in den Rohstoff eingebrachtes Material, wobei das Einbringen nach dem derzeitigen Stand der Technik unvermeidbar ist.

- Das oben genannte Produkt, das von der Dreidoppel GmbH bezogen wird, unterliegt den zusätzlichen Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt sind, entsprechend der Verordnung (EG) Br.1830/2003.

Begründung:

- Das Produkt enthält Zutaten oder Weiterverarbeitungsprodukte die aus genetisch veränderten Organismen gewonnen werden.