

# PRODUKTSPEZIFIKATION

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



**Artikel:** Nr. 598 GELATOP EISFLIP KARAMELL

**Deklaration:** Dessertsauce

**Zutaten:** Glucosesirup  
Invertzuckersirup  
Kondensmilch, ungezuckert  
Magermilchpulver  
2% Karamell  
Ethylalkohol  
Verdickungsmittel: (E 1422) modifizierte Stärke  
Aroma

## Sensorische Beschreibung

**Farbe:** braun  
**Geruch und Geschmack:** cremig, mild buttrig  
**Konsistenz:** viskos

## Analytische Daten

**pH - Wert bei 20°C:** nicht bestimmt  
**Trockensubstanz bei 20°C:** 75,3% +/- 2,5  
**Dichte bei 20°C:** 1,36 g/cm<sup>3</sup> +/- 0,01  
**Brechungsindex  $n_D^{20}$ :** 1,479 +/- 0,005

**Dosierungsempfehlung:** nach Bedarf  
**Höchstdosierung:** keine  
**Haltbarkeit:** 24 Monate ab Herstellung  
**Verpackung:** 6 x 1 kg 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: 04 04/11**

Artikel-Nr. 598  
 Bezeichnung Gelatop Eisflip Karamel



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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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.

**Limitierte Inhaltsstoffe**

keine

Artikel-Nr. 598  
Bezeichnung Gelatop Eisflip Karamel



**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	1,3
Kohlenhydrate	72,4
Fett	0,5
Wasser	24,4
Alkohol	0,9
Brennwert [kJ/kcal]	1311 / 301

Artikel-Nr. 598  
Bezeichnung Gelatop Eisflip Karamel



#### 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.