

PCO Artikelpass

Datum: 23.10.2024

Diese Produktinformation widerruft und erneuert alle vorangegangenen Informationen über dieses Produkt.

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Artikelnummer | 5610012 |
| Artikelbezeichnung | IceKing slushy Sirup Orange o.Kons. |

| | |
|-------------------|---|
| 1. Zutaten | Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma, Farbstoff: echtes Karmin; Stabilisator: Xanthan. |
|-------------------|---|

| | | unverdünnter Sirup | Nährwerte gemäß Verdünnungsanleitung |
|--|---------------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| 2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml | Energie in kJ/ kcal pro 100ml | 1641 kJ/ 386 kcal | 205 kJ/ 48 kcal |
| | Fett (g) | 0,0 g | 0,0 g |
| | davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0,0 g | 0,0 g |
| | Kohlenhydrate (g) | 94,0 g | 11,8 g |
| | davon Zucker (g) | 94,0 g | 11,8 g |
| | Ballaststoffe (g) | 0,0 g | 0,0 g |
| | Eiweiß (g) | 0,0 g | 0,0 g |
| | Salz (g) | 0,01 g | <0,01 g |

| | |
|-------------------------------|--|
| 3. Verkehrsbezeichnung | Sirup 1:7 für ein halbgefrorenes Eis der Geschmacksrichtung Orange |
|-------------------------------|--|

| | | |
|----------------------------|--------------|--|
| 3.1 Chemische Daten | Feuchtigkeit | |
|----------------------------|--------------|--|

| | | |
|-----------------------------------|------------|---------------------------------|
| 3.2 Sensorischer Parameter | Aussehen | orange |
| | Geruch | arttypisch nach Orange, süßlich |
| | Geschmack | arttypisch nach Orange, süß |
| | Konsistenz | flüssig |

| | | |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------|
| 3.3 Mikrobiologische Daten | Gesamtkeimzahl | max. 2 KbE/20ml |
| | Salmonellen | |
| | Hefen und Schimmel | |
| | Enterobacteriaceae | |
| | E.-coli | |
| | pathogene Keime | |

| | | |
|---------------------|--|------------|
| 4. Allergene | | enthalten: |
| | Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | Nein |
| | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | Nein |
| | Eier und Eierzeugnisse | Nein |
| | Fisch und Fischerzeugnisse | Nein |
| | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | Nein |
| | Sojabohnen und Sojaerzeugnisse | Nein |
| | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | Nein |
| | Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) | Nein |
| | Sellerie und Sellerieerzeugnisse | Nein |
| | Senf und Senferzeugnisse | Nein |
| | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | Nein |
| | Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l) | Nein |
| | Lupinen und Lupinenerzeugnisse | Nein |

| | | | |
|-------------------------|----|---------------------------------|------|
| 4.1 Zusatzstoffe | 0 | enthält keine Zusatzstoffe | Nein |
| | 1 | mit Konservierungsstoff | Nein |
| | 2 | mit Farbstoff | Ja |
| | 3 | mit Antioxidationsmittel | Ja |
| | 4 | mit Geschmacksverstärker | Nein |
| | 5 | mit Phosphat | Nein |
| | 6 | mit Süßungsmittel(n) | Nein |
| | 7 | enthält eine Phenylalaninquelle | Nein |
| | 8 | geschwefelt | Nein |
| | 9 | geschwärzt | Nein |
| | 10 | gewachst | Nein |
| | 11 | koffeinhaltig | Nein |
| | 12 | chininhaltig | Nein |
| | 13 | Alkohol | Nein |

| | | |
|--|------------------------|--|
| 5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung | MHD ab Herstellung | 18 Monate |
| | Restlaufzeit | 4 Wochen |
| | Lagerbedingungen | trocken, Zimmertemperatur, vor direktem Sonnenlicht schützen |
| | Verbrauch nach Öffnung | 6 Monate |

| | | |
|--------------------|--------------------|---------|
| 6. Logistik | Einheit pro Beutel | 10 l |
| | Beutel pro Karton | 1 x 10l |
| | Karton pro Palette | 63 |

| | | |
|--|----------------|------|
| 7. Geeignet für spezielle Ernährung | für Vegetarier | Nein |
| | für Veganer | Nein |

| | |
|---------------------|--|
| 8. Sonstiges | Verfahren der Herstellung: Heißabfüllung >80°C/Beutelabfüllung |
|---------------------|--|

| | |
|-------------------------------|---|
| 9. GVO / Informationen | <ul style="list-style-type: none"> - Das Produkt enthält keine Zutaten, die GVO enthalten oder daraus bestehen oder aus GVO hergestellt werden und ist somit nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003. - Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem deutschen Lebensmittelrecht. - Die Produktion erfolgt unter den größtmöglichen hygienischen Bedingungen. - Zertifizierung nach IFS - HACCP Konzept |
|-------------------------------|---|