

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Apfelpektin

## 2. Verwendung:

Das Apfelpektin ist ein hochfunktionelles natürliches, nicht amidiertes Geliermittel zur Herstellung von cremigen Fruchtfüllungen, Fruchtaufstrichen, Marmeladen und insbesondere Speiseeis. Das Apfelpektin geliert ab einem Gesamtzuckeranteil zwischen 25% bis 50% und ist somit besonders geeignet, kalorienreduzierte Aufstriche herzustellen.

## 3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Robert-Bosch-Str. 18, 72186 Empfingen

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 130062 / R-510  
Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## 5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	✓
Farbe	(Umrötung/Farbhaltung)	
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	
Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Für Vegane Ernährung geeignet	✓
pH-Wert in 1% Lösung	3,0-4,0	
Methoxylierungsgrad: 30 - 39%	30 - 39%	
Methylierung bei T°C	64 /+-2°C	

## 6. Beschreibung:

Farbe: hellbraun  
Konsistenz: streufähig  
Geruch: produktspezifisch  
Geschmack: süß, klebrig, typisch nach Pektin

## 7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Geliermittel: Pektin E440i (Standardisiert mit Kristallzucker)

## 8. Verarbeitungshinweis:

Im flüssigen Medium vollständig auflösen. Für volle funktionelle Eigenschaft muss das Fertigprodukt auf mindestens 90°C erhitzt werden. Niedriger pH-Wert/Ansäuerung begünstigt die Ausbildung einer stabilen, cremigen Masse.

## 9. Dosierung:

Konfitüre & Marmelade: 10-40 g/kg  
Weiches Gellée / Tortenfüllungen: 40-50 g/kg

## 10. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

## 11. Mikrobiologische Anforderungen:

Mikrobiologische Kriterien für Gewürze für be- und verarbeitende sowie für verpackende Betriebe – Probenahme und Beurteilung; Gutachtendes Ständigen Hygieneausschusses – “Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz” – GZ 32.028/0-III/B/1b/96 und der EU VO Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

♦ Staphylococcus aureus	< 10 <sup>2</sup> KBE/g	♦ Sulfitreduz. Clostridien	< 10 <sup>4</sup> KBE/g
♦ Bacillus cereus	< 10 <sup>4</sup> KBE/g	♦ Schimmelpilze	< 10 <sup>5</sup> KBE/g
♦ Escherichia coli	< 10 <sup>4</sup> KBE/g	♦ Salmonellen	neg. in 25g

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 12. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, hochwertige Metalldosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, Papiersäcke als Großgebilde, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

13. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Gluten haltiges Getreide	negativ	positiv
• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
• Eier und Eierzeugnisse	negativ	positiv
• Fisch und Fischerzeugnisse	negativ	positiv
• Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	negativ	negativ
• Soja und Sojaerzeugnisse	negativ	positiv
• Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	negativ	positiv
• Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,...)	negativ	negativ
• Sellerie und Sellerierzeugnisse	negativ	positiv
• Senf und Senferzeugnisse	negativ	positiv
• Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	negativ	negativ
• Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	negativ	negativ
• Lupine und Lupine Erzeugnisse	negativ	negativ
• Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	negativ	negativ

\* die Kreuzkontaminationen mit Allergenen / "carry-over" werden im Rahmen der angewendeten Guten Herstellungspraxis (engl. GMP) ausgeschlossen

- entspricht der VERORDNUNG (EU) Nr. 609/2013 DER KOMMISSION vom 20. Juli 2016 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenuverträglichkeit geeignet sind.

## 14. GMO:

Das Produkt enthält keine Rohstoffe die einer speziellen Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 unterliegen.

## 15. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen.

✓

## 16. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Höchstmengen-VO (EG) 396/2005, VO (EG) Nr. 1881/2006.

## 17. KENNZEICHNUNG / RÜCKVERFOLGBARKEIT:

Nach Bedarf kann das Produkt bei der Auszeichnung mit einer einmaligen Chargennummer auf dem Etikett versehen werden, was die Rückverfolgbarkeit und eine eindeutige Chargen-Identifikation jederzeit zulassen würde.

## 18. Lagerung und Haltbarkeit:

Im ungeöffneten Beutel bzw. Dose und trockener Lagerung (nicht über 25°C) mindestens 12 Monate haltbar.

Die Qualität der verwendeten Rohstoffe entspricht den Vorschriften der EU (gemäß (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und (EG) Nr.1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe).

Diese Spezifikation entbindet den Verwender / Endverbraucher nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und zugelassener Dosierung gegenüber länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!