

**PCO Artikelpass**

Datum: 23.10.2024

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

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b>      | 5610028  |
| <b>Artikelbezeichnung</b> | IceKing slushy Sirup Kirsche o.Kons., ohne Azo |

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>1. Zutaten</b> | Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma, färbende Konzentrate aus Karotte und Hibiskus, Stabilisator: Xanthan |
|-------------------|---|

|  |                                 | unverdünnter Sirup   | Nährwerte gemäß Verdünnungsanleitung |
|--|---------------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| <b>2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml</b> | Energie in kJ/ kcal pro 100ml   | 1603 kJ/<br>377 kcal | 200 kJ/<br>47 kcal                   |
|  | Fett (g)                        | 0,0 g                | 0,0 g                                |
|  | davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0,0 g                | 0,0 g                                |
|  | Kohlenhydrate (g)               | 92,0 g               | 11,5 g                               |
|  | davon Zucker (g)                | 92,0 g               | 11,5 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                              |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>3. Verkehrsbezeichnung</b> | Sirup 1:7 für ein halbgefrorenes Eis in der Geschmacksrichtung Kirsche |
|-------------------------------|--|

|                            |              |  |
|----------------------------|--------------|--|
| <b>3.1 Chemische Daten</b> | Feuchtigkeit |  |
|----------------------------|--------------|--|

|                                   |            |                                 |
|-----------------------------------|------------|---------------------------------|
| <b>3.2 Sensorischer Parameter</b> | Aussehen   | rot                             |
|                                   | Geruch     | arttypisch nach Kirsch, süßlich |
|                                   | Geschmack  | arttypisch nach Kirsche, süß    |
|                                   | Konsistenz | flüssig                         |

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

|                     |  |            |
|---------------------|--|------------|
| <b>4. Allergene</b> |  | 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       |

|                         |    |                                 |      |
|-------------------------|----|---------------------------------|------|
| <b>4.1 Zusatzstoffe</b> | 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 |

  

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

  

|                    |                    |         |
|--------------------|--------------------|---------|
| <b>6. Logistik</b> | Einheit pro Beutel | 10 l    |
|                    | Beutel pro Karton  | 1 x 10l |
|                    | Karton pro Palette | 63      |

  

|  |                |    |
|--|----------------|----|
| <b>7. Geeignet für spezielle Ernährung</b> | für Vegetarier | Ja |
|  | für Veganer    | Ja |

  

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

  

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>9. GVO / Informationen</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem deutschen Lebensmittelrecht.</li> <li>- Die Produktion erfolgt unter den größtmöglichen hygienischen Bedingungen.</li> <li>- Zertifizierung nach IFS</li> <li>- HACCP Konzept</li> </ul> |
|-------------------------------|---|