



Form 3.4.01

Produktspezifikation

Stand: 01.06.2016

Version: 03

Seite 1 von 5

Artikel-Nr.: 3306102

Produktbezeichnung: Lyra 100

Artikel-Nr.: 3306102

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Pulverprodukt für die Herstellung von Speiseeis

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :
Dextrose
Glukosesirup
Getrockneter Reissirup
Citrusfaser
Stabilisatoren E466, Guarkernmehl, Xanthan
Emulgatoren E472b, E477
Reisstärke
Säuerungsmittel Citronensäure
SOJAMEHL

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei

**Form 3.4.01****Produktspezifikation**

Stand: 01.06.2016

Version: 03

Seite 2 von 5

Artikel-Nr.: 3306102

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	weiß
Geruch:	neutral
Geschmack:	neutral
Konsistenz:	Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
aw-Wert	< 0,35	aw-Wertmessgerät

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	2.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
E.Coli	10/g	ASU L 06.00-36
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	1 kg Beutel
Mindesthaltbarkeit:	720 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen. Geöffnete Gebinde gut verschließen um den Geschmack zu erhalten und Verklumpungen zu vermeiden



Form 3.4.01

Produktspezifikation

Stand: 01.06.2016

Version: 03

Seite 3 von 5

Artikel-Nr.: 3306102

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Anwendung****Fruchteis mit Eispaste:**

100 g Mix

200-220 g Zucker

1000 g Wasser

140 g Fruchtpaste

Fruchteis mit frischen/gefrorenen Früchten:

100 g Mix

230 g Zucker

500 g Wasser

500 g Früchte

70g Fruchtpaste

Herstellung / Anwendung:

- Verrühren Sie die Vormischung aus Zucker und Pulver in dem Wasser. Fügen Sie nach Bedarf Früchte oder Paste hinzu.

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1625 / 383
Fett in g	1,8
- davon gesättigte Fettsäuren in g	1,8
Kohlenhydrate in g	89,2
- davon Zucker in g	67,2
Ballaststoffe in g	4,0
Eiweiß in g	0,5
Salz in g	0,0
Broteinheiten	7,4



Artikel-Nr.: 3306102

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
-Weizen	-
-Roggen	-
-Gerste	-
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	+
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	S
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
-Mandel	S
-Haselnuss	S
-Walnuss	S
-Kaschunuss	S
-Pecannuss	S
-Paranuss	S
-Pistazie	S
-Macadamianuss	S
-Queenslandnuss	S
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO₂)	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

**Form 3.4.01****Produktspezifikation**

Stand: 01.06.2016

Version: 03

Seite 5 von 5

Artikel-Nr.: 3306102

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(001)

Erstellt am: 21.03.2019**Gültig seit:** 26.06.2017**Ausgedruckt am:** 21.03.2019

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.