

# Südzucker Gelierzucker 2plus1



PRODUKTINFORMATION



## Produktbeschreibung

Gelierzucker 2plus1 wird speziell zum Herstellen von besonders fruchtigen Brotaufstrichen verwendet; es gibt dem Einkochgut die notwendige Festigkeit und Haltbarkeit. Das Verhältnis von Früchten zu Gelierzucker beträgt 2 zu 1.

Gelierzucker 2plus1 enthält neben Zucker (Saccharose) Pektine als Geliermittel, Citronensäure als Säuerungsmittel und Sorbinsäure als Konservierungsmittel.

## Spezifikation

### Rechtliche Grundlagen

Gelierzucker 2plus1 ist ein Lebensmittel; es entspricht in seiner Qualität den einschlägigen deutschen wie europäischen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes, insbesondere den Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung).

Der zur Herstellung von Gelierzucker 2plus1 verwendete Zucker entspricht den Vorgaben der Zuckerartenverordnung bzw. der Richtlinie 2001/111/EG; die verwendeten Zusatzstoffe erfüllen die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 („Zusatzstoffverordnung“).

### Zusammensetzung

Saccharose: ca. 98 %  
weitere Zutaten: Pektine, Citronensäure, Sorbinsäure

### Mikrobiologische Parameter

Parameter	Probengröße	Oberer Richtwert	Methode
	g	KBE	
Mesophile aerobe Keime	1	200	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Hefen	1	10	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Schimmel	1	10	ICUMSA <sup>(1)</sup>

(1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis.

## Zusätzliche Informationen

### Kennzeichnung

Die Verkehrsbezeichnung lautet: Gelierzucker 2plus1.

Das Produkt setzt sich aus folgenden Zutaten zusammen: Zucker, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure.

### Nährwertangaben

100 g Gelierzucker 2plus1 enthalten gemäß Nährwertkennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Brennwert:	1688 (397)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	98	g
davon Zucker:	98	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0,04	g

### Allergene

Gelierzucker 2plus1 erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

### Gentechnik

Gelierzucker 2plus1 unterliegt keinen Bestimmungen zur Zulassung, Kennzeichnung oder Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

### Sensorische Merkmale

Aussehen	weiß bis leicht gelblich
Geruch:	produkttypisch
Geschmack:	süß, säuerlich

## Lagerung und Haltbarkeit

Empfohlene Lagerbedingungen:	Temperatur 20 °C ± 5 °C relative Luftfeuchte unter 65 %
Lagerdauer:	siehe Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

## Handelsformen

Artikel	Gebindeform	Verpackungseinheit	
		Umverpackung	Palettenfaktor
Gelierzucker 2plus1	Päckchen 0,5 kg	Tray 20 x 0,5 kg	50
	Päckchen 0,5 kg	Tray 10 x 0,5 kg	120

## Anwendung

- 1 kg reife, frische Früchte abwägen und vorbereiten (waschen, entstielen, entsteinen, schälen, zerkleinern/pürieren etc.)
- mit 500 g Gelierzucker 2plus1 (1 Paket) vermischen, die Mischung in einem Topf 4 Minuten unter intensivem Rühren sprudelnd kochen

## Hinweise

Bei Fruchtstückchen sollte die Gelierzucker-Fruchtmischung vor dem Kochen mind. 3 Stunden ziehen.

Bei Verwendung von Fruchtsaft werden 750 mL kalter Fruchtsaft mit 500 g Gelierzucker 2plus1 gemischt.

Bei sehr süßen Früchten kann der Saft einer halben Zitrone zugegeben werden.

