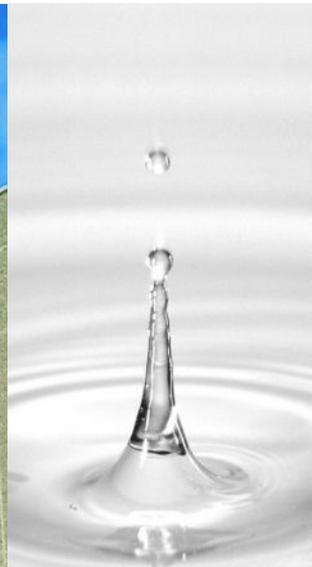


Südzucker Gelierzucker 3plus1



PRODUKTINFORMATION



Produktbeschreibung

Gelierzucker 3plus1 wird speziell zum Herstellen von extra fruchtigen Brotaufstrichen verwendet; es gibt dem Einkochgut die notwendige Festigkeit und Haltbarkeit. Das Verhältnis von Früchten zu Gelierzucker beträgt 3 zu 1.

Gelierzucker 3plus1 enthält neben Zucker (Saccharose) Pektine als Geliermittel, Citronensäure als Säuerungsmittel und Sorbinsäure als Konservierungsmittel.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

Gelierzucker 3plus1 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 3plus1 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. 97 %
weitere Zutaten: Pektine, Citronensäure, Sorbinsäure

Mikrobiologische Parameter

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

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

Zusätzliche Informationen

Kennzeichnung

Die Verkehrsbezeichnung lautet: Gelierzucker 3plus1.

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

Nährwertangaben

100 g Gelierzucker 3plus1 enthalten gemäß Nährwertkennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Brennwert:	1678 (395)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	97	g
davon Zucker:	97	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0,07	g

Allergene

Gelierzucker 3plus1 erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Gelierzucker 3plus1 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 3plus1	Päckchen 0,5 kg	Tray 20 x 0,5 kg	50
	Päckchen 0,5 kg	Tray 10 x 0,5 kg	120

Anwendung

- 1,5 kg reife, frische Früchte abwägen und vorbereiten (waschen, entstielen, entsteinen, schälen, zerkleinern/pürieren etc.)
- mit 500 g Gelierzucker 3plus1 (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 1250 ml kalter Fruchtsaft mit 500 g Gelierzucker 3plus1 gemischt.

Bei sehr süßen Früchten wird der Saft von 1 Zitrone zugegeben.

