

Produktspezifikation

Produkt: **Pektin, pulverförmig, aus Äpfeln**
Art.-Nr. 5550, 5551, 5552

Beschreibung

- Mischprodukt aus Geliermittel Pektin E440i (nicht amidiert) und Festigungsmittel Calciumcitrat E333, mit Saccharose auf konstante Gelierkraft standardisiert
- Aussehen / Geruch: hellbeiges Pulver mit neutralem Geruch

Durchschnittsanalyse

- Veresterungsgrad (%): ca. 38%
- Feuchte (%): <12
- Nährwert (kcal/g Pektin): < 4

Die Reinheit der enthaltenen Komponenten entspricht den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012. Die Unterschreitung der Grenzwerte für mikrobielle Keimzahlen wird über die Methode §64 LFGB überprüft.

Erklärungen

Die enthaltenen Zusatzstoffe Pektin und Calciumcitrat sind als Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt A für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- enthält keine der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Hinweis für die Deklaration der Endprodukte:

Mit diesem Pektin hergestellte Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstriche sind im Zutatenverzeichnis mit „Geliermittel Pektin“ zu kennzeichnen. Die Nennung von „Festigungsmittel Calciumcitrat“ kann unterbleiben, da es seine technologischen Eigenschaften nicht im Endprodukt, sondern während des Gelierprozesses entfaltet.

Dr. Michael Heil



-QM-