

## Produktspezifikation

**Produkt:** Pektin KonGelial, pulverförmig, aus Äpfeln; Art.-Nr. 5549 ff.

### Beschreibung

- Mischprodukt aus Geliermittel Pektin E440(i) (nicht amidiert) und Festigungsmittel Calciumcitrat E333(iii), mit Saccharose auf konstante Gelierkraft standardisiert
- Aussehen / Geruch: hellbeiges Pulver mit neutralem Geruch

### Durchschnittsanalyse

- Veresterungsgrad des Pektins (%): 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 (EU) Nr. 2018/848 bzw. Durchführungs-VO (EU) Nr. 2021/1165 auch 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. 2020/1245 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-

## Spezifikation

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

☎ 0791 97191-0 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de 🌐 www.c-schliessmann.de 🌐 www.weinlabor-schliessmann.de

## Nährwertinformation

Nährwerte pro 100g Pektin KonGelial:

- Energie ca.\* 960kJ (235kcal)
- Fett: ≤ 1g  
davon gesättigte Fettsäuren: ≤ 1g
- Kohlenhydrate: ca. 20g  
davon Zucker: ca. 20g
- Ballaststoffe: ca. 60g
- Eiweiß: ≤ 1g
- Salz: ≤ 2,5g

\*) Zur Sicherstellung möglichst konstanter Geliereigenschaften liegen die Komponenten in unterschiedlichen Chargen in veränderlichen Gewichtsanteilen vor.