

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**Hersteller:** Dreidoppel GmbH  
Ernst-Abbe-Str. 4-6  
D-40764 Langenfeld



**Artikel.:** **Nr. 203 KONDITOREIPASTE CITRONE**

**Deklaration:** Zitronenzubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis

**Zutaten**

Glucosesirup  
Invertzuckersirup  
20% Citronensaftkonzentrat  
Säuerungsmittel: (E 330) Citronensäure  
Ethylalkohol  
Verdickungsmittel: (E 1422) modifizierte Stärke  
natürliches Citrus Aroma  
Curcumaextrakt

Das Produkt kann als Zutat für feine Backwaren, Desserts und Speiseeis zur Aromatisierung verwendet werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorgaben zu beachten.

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung.  
Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

**Sensorische Beschreibung**

Farbe: gelb bis gelbbraun  
Geruch und Geschmack: spritzig, frisch, leicht schalig  
Konsistenz: viskos

**Analytische Daten**

pH - Wert bei 20°C: 2,3 +/- 0,5  
Trockensubstanz bei 20°C: 69,8 % +/- 2,5  
Dichte bei 20°C: 1,31 g/cm<sup>3</sup> +/- 0,01  
Brechungsindex n<sub>D</sub><sup>20</sup>: 1,463 +/- 0,005

**Dosierungsempfehlung:** 30g-50g : 1000g  
**Höchstdosierung:** keine, weitere Informationen siehe **limitierte Inhaltsstoffe**  
**Haltbarkeit:** 18 Monate ab Herstellung  
**Verpackung:** 3 kg / 10 kg PP-Eimer, 6 x 1 kg PE-Dosen im Karton, 1000 kg Container  
**Lagerung:** bei 15 - 20°C im verschlossenen Original - Behälter

**Lebensmittelrechtlicher Hinweis:** entspricht dem LFGB

**Ansprechpartner:** Abt. Qualitätssicherung  
Telefon: 02173/7909-8831  
Telefax: 02173/7909-12

Revision: 07 01/14

Artikel-Nr. 203  
 Bezeichnung Konditoreipaste Citrone



Allergene*	In der Rezeptur enthalten	Auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet
Glutenhaltige Getreide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ei und Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnussprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse und Nussprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja und Sojaprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO2 und Sulfit (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstierprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Allergene im Sinne Richtlinie 2007/68/EG zur Änderung des Anhangs IIIa der Richtlinie 2000/13/EG/ über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür.

**Limitierte Inhaltsstoffe**

Bestimmte Stoffe (active principles) gemäß EG-Aromen-VO (EG) Nr. 1334/2008, Anhang III ( Beta-Asaron, Estragol, Blausäure, Menthofuran, Methyleugenol, Pulegon, Quassin, Safrol, Teucrin A, Thujon (alpha- und beta-),Cumarin). Weitere relevante limitierende Substanzen (Propylenglykol, Tiracetin, Triethylcitrat, Siliciumdioxid, Maltol, Ethylmaltol, Ethylvanillin).

Substanzen*	[mg/kg]
Safrol	0,270

\* bestimmte Stoffe (active principles) gemäß EG-AromenVO (EG) Nr. 1334/2008, Anhang III

Artikel-Nr. 203  
Bezeichnung Konditoreipaste Citrone



**Mikrobiologische Daten (KBE/g)**

---

<b>Gesamtkeimzahl (max)</b>	10.000,00
<b>Salmonellen</b>	negativ in 25g
<b>Coliforme Keime</b>	negativ in 1g
<b>Eschericha Coli</b>	negativ in 1g
<b>Schimmelpilze (max)</b>	100,00
<b>Hefen (max)</b>	100

**Nährwertangaben\* (g/100g)** \*Werte unterliegen natürlichen Schwankungen

---

<b>Eiweiß</b>	0,4
<b>Kohlenhydrate</b>	57,8
<b>Fett</b>	0,1
<b>Wasser</b>	26,7
<b>Alkohol</b>	2,8
<b>Brennwert [kJ/kcal]</b>	1263/298

Artikel-Nr. 203  
Bezeichnung Konditoreipaste Citrone



### GMO Erklärung

---

- Hiermit wird bestätigt, dass das oben genannte Produkt, das von der Dreidoppel GmbH bezogen wird, nicht den zusätzlichen Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt sind, entsprechend der Verordnung (EG) Nr.1830/2003 unterliegt.

Begründung:

- Das Produkt enthält Zutaten oder Weiterverarbeitungsprodukte, die ausschließlich aus konventionellem Saatgut stammen, tierischen oder petrochemischen Ursprungs sind.
- Bei analytisch nachweisbarer veränderten DNA bzw. verändertem Protein handelt es sich um zufällig in den Rohstoff eingebrachtes Material, wobei das Einbringen nach dem derzeitigen Stand der Technik unvermeidbar ist.
- Das oben genannte Produkt, das von der Dreidoppel GmbH bezogen wird, unterliegt den zusätzlichen Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt sind, entsprechend der Verordnung (EG) Br.1830/2003.

Begründung:

- Das Produkt enthält Zutaten oder Weiterverarbeitungsprodukte die aus genetisch veränderten Organismen gewonnen werden.