



Produktspezifikation über Kokosblütenzucker

Artikel:	Kokosblütenzucker
Artikel Nr.:	5535
Körnungen:	ca. 0,1mm
Verpackung:	20kg im Papiersack
Haltbarkeit:	5 Jahre
Lagerung:	Trocken
Herkunft:	

Glykämischer Index: 35

Allergene:

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Trotz allem kann es passieren, dass bei unserem Lieferanten auch andere Produkte verarbeitet werden, von denen allergenes Potenzial ausgeht und es hierbei zu Vermischungen kommt. Aus diesem Grund können wir nicht ausschließen, dass dieses Produkt frei von allergenen Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, glutenhaltigem Getreide und Soja ist.

Beschreibung:

Kokosblütenzucker ist eine Indonesische & Indische Zucker-Spezialität, die in einem aufwendigen Prozess gewonnen wird. Er wird von den Bauern in traditioneller Handarbeit hergestellt und versorgt zahlreiche Familien mit einem festen und geregelten Einkommen. Der Kokosblütenzucker mit seinem feinen Karamellaroma passt wunderbar zu allen Desserts, Torten, Pfannkuchen, heißen Getränken oder Cocktails. Kokosblütenzucker enthält im Vergleich zu Rohrzucker nicht nur ein Vielfaches an Mineralstoffen und Antioxidantien, sondern besitzt außerdem auch einen niedrigen Glykämischen Index (GI-Wert) von 35, etwa der halbe Wert von Rohrohrzucker. Das kommt auch der wachsenden Zahl von Diabetikern zugute, da üblichen starken Blutzuckerschwankungen deutlich reduziert werden.

Verwendung: Speisezucker





Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: Braun
Geschmack: Süß
Form: Pulver

Nährwertkennzeichnung:

Energie	1625kJ/ 388kcal	kcal/100g
Fett	1,00 g	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,50 g	g/100g
Kohlenhydrate	93,40 g	g/100g
davon Zucker	90,10 g	g/100g
Eiweiß	1,00 g	g/100g
Salz	0,12 g	g/100g

Unser Kokosblütenzucker ist ein Naturprodukt. Natürliche geringe Schwankungen in der Farbe, Körnung und der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderung da.

Gesetzliche Bestimmungen:

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.





Die genannten Werte beziehen sich auf das von unabhängigen Laboratorien stichprobenartig untersuchte Analysematerial.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

Erstellt von:	Viktoria Gohl
Erstellt am:	20.03.2015
Version:	Nr. 1/2015

