



Produktspezifikation

Artikel:	BIO Muscovado Zucker
Artikel-Nr.:	5570
Körnung:	0,01-0,3 mm
Verpackung:	25 kg in PE-Papiersack
Haltbarkeit:	3 Jahre
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Philippinen
Feuchtigkeitsgehalt:	ca. 1,90 %



Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	Braun
Geschmack:	Süß, mit Karamell-Malz Note
Form:	Fein

Beschreibung:

Unser BIO Muscovado Zucker ist ein naturbelassener Vollrohrzucker mit einem einzigartigen Aroma. Hergestellt wird diese Zuckerspezialität auf den Philippinen. Aus dem reinen Saft des Zuckerrohrs wird der Bio Muscovado Zucker ganz ohne chemische Behandlung gewonnen. Der Melasseanteil im Bio Muscovado liegt bei 10-15%. Daraus resultiert seine weiche, klumpige und feuchte Konsistenz.

Zum Süßen von Speisen, Saucen, Desserts, zum Backen von Brot, leicht über Früchte gestreut, zu Haferflocken und Joghurts oder als Süße im Tee, Kaffee und anderen Getränken.





Verwendung:

Speisezucker

Nährwertkennzeichnung:

Energie	1630 kJ / 383 kcal	kcal/100g
Fett	0,0 g	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	g/100g
Kohlenhydrate	95,3 g	g/100g
davon Zucker	95,3 g	g/100g
Eiweiß	0,3 g	g/100g
Salz	0,2 g	g/100g





Allergene: (Checkliste/Use of ingredients with allergenic substances)

Produkte enthalten	Products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide (d.h. weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstämme davon) und erzeugnisse.	Cereals containing Gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and produkts thereof		X
Krebs und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and product thereof		X
Ei und Eierzeugnisse	Egg and product thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and product thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		X
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		X
Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss und -erzeugnisse	Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut cashew, pacan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queens land nut,) and produkts thereof		X
Sellerie und Senferzeugnisse	Celery and products		X
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and produkts thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Sesame seeds and produkts thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lubin		X
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	Mollusces		X





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. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschließen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Gluten haltigem Getreide und Soja ist.

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 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: T.Ohlbrock	Geprüft: R.Deckert	Freigegeben: T.Ohlbrock	Datum: 23.11.2017
--------------------------	--------------------	-------------------------	-------------------

*Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

