



## Produktspezifikation

Artikel:	<b>BIO Palmzucker</b>
Artikel-Nr.:	5545
Körnung:	0,01-0,3 mm
Verpackung:	2*12,5kg im PE-Beutel-Karton
Haltbarkeit:	3 Jahre zum Monatsanfang ab Produktion
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Bali/Indonesien
Feuchtigkeitsgehalt:	ca. 1,45 %



### Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	Bräunlich
Geschmack:	Süß, Arteigen
Form:	Fein

### Beschreibung:

Der Rohstoff für unseren Palmzucker ist der Nektar der indonesischen Arenga-Palme. Der Zuckersaft wird aus den Blütenständen der Palme gewonnen. Die Arenga-Palme wird für die hohe Qualität ihres Zuckersaftes geschätzt und wächst nur in Regionen mit einer hohen Pflanzen- und Tiervielfalt.

Die zu einer Kooperation zusammengeschlossenen Bauern kultivieren ihre eigenen Plantagen in einer Region, die einst durch Brandrodung einer Mondlandschaft glich. Sie liefern den gewonnenen Saft an eine moderne, ökologisch arbeitende Fabrik, wo der Saft eingedickt wird. In einem aufwändigen Verfahren wird der Zuckersaft zu Palmzucker verarbeitet. Die spezielle Verarbeitungsmethode und ständige Kontrollen machen unseren Bio Palmzucker zu einem hochwertigen Qualitätsprodukt.

Palmzucker zeichnet sich durch einen leicht malzigen bis karamelligen Geschmack aus und ist hervorragend zum Süßen von Speisen und Getränken geeignet.





**Verwendung:**

Speisezucker

**Nährwertkennzeichnung:**

Energie	1679 kJ / 400 kcal	395 kcal/100g
Fett	0,19 g	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	g/100g
Kohlenhydrate	94,8 g	g/100g
davon Zucker	94,2 g	g/100g
Eiweiß	1,48 g	g/100g
Salz	0,0 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: 15.05.2017
--------------------------	--------------------	-------------------------	-------------------

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

