

## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung: Milchmixbasis Banane**

**Artikelnummer: 168005**

**Füllmenge: 1 kg**

### 1) Allgemeine Beschreibung:

Aus Bananenpüree und Aroma hergestellte, mit Kaliumsorbat konservierte Mixbasis zur Herstellung von Milchmixgetränken.

### 2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: cremefarbene Flüssigkeit  
Geruch: arttypisch, aromatisch, fruchtig  
Geschmack: arttypisch, süß-säuerlich, fruchtig

### 3) Anwendung:

Nach Bedarf.  
Dosierungsempfehlung: 30 – 50g für 250ml Mixgetränk  
Als Basis kann Milch, mit Milch verdünnter Joghurt, Joghurt-Shakemasse u.ä. eingesetzt werden.

### 4) Zutaten (in der Menge entsprechend absteigender Reihenfolge):

Zucker  
Wasser  
Bananenpüree (18%)  
Aroma  
Konservierungsstoff Kaliumsorbat E202  
Verdickungsmittel Guarkernmehl E 412  
Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren  
Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl E410  
Antioxidationsmittel Ascorbinsäure E300

**5) Dichte (20°C):** 1,28-1,3 g/ml

**6) Brechungsindex (20°C):** 59°-61°

**7) PH:** 6,7-7,3

### 8) Mikrobiologische Information

Gesamtkeimzahl: max. 1.000 / g  
Hefen: max. 100 / g  
Schimmel: max. 100 / g  
Enterobacteriaceae: max. 10 / g  
Coliforme Keime: negativ in 0,1 g  
Escherichia coli: negativ in 1 g  
Salmonella: negativ in 25 g

**9) Ionisation Information:**

Dies Produkt wurde nicht ionisiert und enthält keine ionisierten Rohstoffe.

**10) Nanomaterial Information**

Dies Produkt unterliegt nicht den Kennzeichnungspflichten für Nanomaterialien.

**11) Herstellland:**

Das Produkt wird in Österreich mit Bestandteilen unterschiedlicher Herkunft hergestellt.

**12) EU-Allergenkennzeichnung gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung Nr. 1169/2011				
		Nicht enthalten	Enthalten	Angabe des Inhaltstoffes
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
03	Eier und Eierzeugnisse	x		
04	Fisch und Fischerzeugnisse	x		
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	x		
06	Soja und Sojaerzeugnisse	x		
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x		
08	Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
10	Senf und Senferzeugnisse	x		
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	x		
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	x		

**13) Lagerbedingungen:**

Bei Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und rasch verbrauchen. Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

**14) Legislation:**

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz. Bei der Verwendung sind die lokalen Gesetze zu beachten.

**15) Verpackung:**

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie PE-Stehtube abgefüllt und ist gegenüber unerwünschter Kontamination gesichert. Zutaten sind aus dem Etikett ersichtlich, MHD und Chargennummer sind auf dem Verschluss ersichtlich.

**16) Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):**

In unserem Haus werden keine Rohstoffe verwendet, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen bestehen, GVO beinhalten oder von GVO produziert werden. Aus diesen Gründen besteht keine Kennzeichnungspflicht im Sinne der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003.

**17) Nährwerte für 100g Produkt\*:**

Gesamtenergie:	257kcal
	1075kJ
Kohlenhydrate:	61,2g
Davon Zucker:	61,2g
Fett:	<0,1g
Davon gesättigte:	0,01g
Eiweiß:	0,2g
Salz:	0,08g

\*Berechnete Werte anhand der Rezeptur. Die Erstellung erfolgte entsprechend unseren Erfahrungen sowie den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen. Sie stellt jedoch keine Zusicherung im Rechtssinne dar.

Krisenkontakt: Alexander Wurth: 067684900827

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wiener Neustadt, 15.01.2025

Alexander Wurth