

Fondant S20



PRODUKTINFORMATION

Produktbeschreibung

Fondant S20 ist eine pastöse Zuckerware, hergestellt aus Zucker und Glukosesirup im Verhältnis 100 zu 20. Die mikrofeinen Zuckerkrystalle in der Sirupphase verleihen dem Fondant seine cremige Konsistenz und den zarten Schmelz.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

SÜDZUCKER Fondant S20 ist ein Lebensmittel; es entspricht in seiner Qualität den einschlägigen deutschen wie europäischen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes, insbesondere den Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 178/ 2002 (EU- Basisverordnung).

Physikalische und chemische Parameter

	Einheit	Richtwerte	Methode
Wassergehalt	g/100 g/	ca. 11	berechnet ⁽¹⁾
Farbe in Lösung	IE	max. 30	ICUMSA ⁽²⁾
pH- Wert (1+1)		5 ± 1	ICUMSA ⁽²⁾
Zusammensetzung der Trockensubstanz			
– Saccharose	g/100 g	86 ± 2	HPLC
– Glucose	g/100 g	2 – 3	HPLC
– Maltose	g/100 g	1 – 2	HPLC
– höhere Saccharide	g/100 g	9 – 11	HPLC

(1) berechnet aus dem refraktometrisch bestimmten Trockensubstanzgehalt
 (2) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis; IE = ICUMSA Einheit

Mikrobiologische Parameter

Parameter	Probengröße	Oberer Richtwert	Methode
	g	KBE	
Mesophile aerobe Keime	1	200	ICUMSA ⁽¹⁾
Hefen	1	10	ICUMSA ⁽¹⁾
Schimmel	1	10	ICUMSA ⁽¹⁾

(1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Zusätzliche Informationen

Kennzeichnung

Verkehrsbezeichnungen sind „Fondant“ oder „Fondantmasse“.

Das Produkt enthält folgende Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Wasser.

Nährwertangaben

100 g Fondant S20 enthalten gemäß Nährwertkennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Brennwert:	1513 (356)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	89	g
davon Zucker:	80	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0	g

Allergene

Fondant S20 erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Fondant S20 unterliegt keinen Bestimmungen zur Zulassung, Kennzeichnung oder Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Physikalisch-technische Kennzahlen

Dichte (bei 20°C): 1,45 g/cm³ ± 0,05 g/cm³

Sensorische Merkmale

Aussehen: weiße, pastöse Masse mit cremiger Konsistenz
ohne erkennbare Zuckerkrystalle (> 99 % kleiner als 20 µm)

Geruch: produkttypisch

Geschmack: rein, süß, mit zartem Schmelz

Lagerung und Haltbarkeit

Bei Einhaltung einer Lagertemperatur von $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ist bei originalverschlossenen Behältern eine Lagerungsdauer von 24 Monaten möglich.

Handelsformen

Artikel	Gebindeform	Verpackungseinheit	
		kg	pro Palette
Fondant S20	Karton	1 x 15	48
Fondant S20	Eimer	1 x 15	44

