

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	Paco Caramel Speedo		
Sachbezeichnung	Base für Speiseeis		
Artikelnnummer	40411	Rezeptversion	M01

Welche Rezeptversion Sie aktuell im Einsatz haben, sehen Sie auf der Produktetikette gemäss Abkürzung MXX.

Produktbeschreibung	Softeis: 1.25 kg Base + 2.8 L Wasser.
Deklarationsempfehlung	Zucker; MAGERMILCHPULVER; RAHMPULVER; karamellierter Zucker 3 %; Dextrose; Emulgatoren: E 472a, E 472b (enth. Glucosesirup); Karamellzucker 2 %; Verdickungsmittel: E 412; E 417; nat. Aroma; Speisesalz jodiert.

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden.

Zusammensetzung

Komponente	Bemerkungen	E-Nr.	Herkunftsland	%
Zucker	Saccharose		CH	35 - 40
Magermilchpulver			CH	25 - 30
Rahmpulver	Sahnepulver		CH	20 - 25
Karamellierter Zucker			BE	3
Dextrose			CN, BE, FR	< 5
Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator (enth. Glucosesirup)	472a	DE	< 5
Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator (enth. Glucosesirup)	472b	DE	< 5
Karamellzucker			DK	2
Guarkernmehl	Verdickungsmittel	412	PK	< 5
Tarakermehl	Verdickungsmittel	417	PE	< 5
Aroma	natürlich		CH, DE	< 5
Speisesalz jodiert			CH	< 5
Zugabe	1.25 kg Base + 2.75 L Wasser. Kaltherführung.			
Ov o-lacto vegetarisch	ovo-lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme			

von Ei, Milch und Honig)

Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Pulverförmig-fließend
Farbe	Beige
Geruch	Arttypisch

Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung (LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

Zutreffendes ist anzukreuzen		Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	Kontaminationspotential
Nr.	Zutat	Ja	Nein		
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	X		Magermilchpulver, Rahmpulver	X
8	Hartschalenobst d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
12	Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO ₂		X		X
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
	Zusatzinformationen				
15	Umbelliferen		X		X
16	Koriander		X		X
17	Knoblauch		X		X

¹⁾ Kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Eine Spurenkennzeichnung ist freiwillig.

Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g
Energie	kJ: 1'813 kcal: 432
Fett	ca.: 10.6 g
Dav on gesättigte Fettsäuren	ca.: 6.8 g
Kohlenhydrate	ca.: 68.7 g
Dav on Zucker	ca.: 67.6 g
Ballaststoffe	ca.: 0.8 g
Eiweiss	ca.: 14.1 g
Salz	ca.: 0.5 g

Chemisch-physikalische Werte

Parameter	Richtwerte
Gefrierpunkterniedrigungsfak	71.39
Lactose [%]	23.09
Lactose Crist.	178.16
Milchfett [%]	9.62
Milchprotein [%]	14.24
MSNF [%]	46.94
Relative Süsskraft	49.23
Trockensubstanz [%]	97.31
Wassergehalt [%]	2.46

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 10'000 KBE/g
Hefen	< 10'000 KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokke	< 100 KBE/g

Logistik-Informationen

Verpackung	Portionenbeutel 2 - 200g > Material: PET / PE (EVOH) Beutel bis 25kg > Material: PA / PE (EVOH), LDPE oder Gewebesack mit PE-Innenbeutel Eimer 1 - 25kg > Material: PP
Lager- und Transportbedingungen	bei <= 24 °C und trocken lagern, vor Licht und Nässe schützen
Mindesthaltbarkeit	12 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde
Produktionsland	CH
Zolltarifnummer CH Zolltarifnummer EU	1901.9035 19019099900

Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen VHK und VPRH. Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma Pacovis AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren, noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gemäss Schweizer LIV Art. 8 und EG-VO 1169/2011, Art. 18 als "Nano" gekennzeichnet werden.

Hinweis

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dossier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüf- und Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinien der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unt		
Erstellt durch	RESA	Freigegeben durch	SOWI / RES	Ersetzt Dokument vom
Datum	01.04.26	Datum	16.04.26	Revisionstand neu
				Neu 40411.R.M01/01

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Telefon +41 56 485 93 93