

Trockenfondant LG



PRODUKTINFORMATION

Produktbeschreibung

Trockenfondant LG ist eine Mischung aus feingemahlenem Puderzucker und getrocknetem Glukosesirup. Nach Zugabe von Wasser erhält man eine weiße, homogene, glatte Paste, die besonders geeignet zum Glasieren von Gebäck ist.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

SÜDZUCKER Trockenfondant LG 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
Trockensubstanzgehalt	g/100 g	mind. 99	gravimetrisch
Zusammensetzung der Trockensubstanz			
– Saccharose + Maltose	g/100 g	89 – 93	HPLC
– höhere Polysaccharide	g/100 g	7,3 – 10,3	HPLC
– Glukose	g/100 g	max. 0,5	HPLC

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

Verkehrsbezeichnung ist „Trockenfondant“.

Das Produkt enthält folgende Zutaten: Zucker, getrockneter Glukosesirup.

Nährwertangaben

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

Brennwert:	1 700 (400)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	99	g
davon Zucker:	91	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0	g

Allergene

Trockenfondant LG erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Trockenfondant LG 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.

Sensorische Merkmale

Aussehen:	weißes Pulver
Geruch:	produkttypisch
Geschmack:	angenehm süß

Lagerung und Haltbarkeit

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

Sicherheit

Abhängig von Korngröße und angewandtem Verarbeitungsprozess, kann Zuckerstaub mit Luft explosionsfähige Gemische bilden.

Handelsformen

Artikel	Gebindeform	Verpackungseinheit	
		kg	pro Palette
Trockenfondant LG	Sack	1 x 20	32



Südzucker AG • Maximilianstraße 10 • 68165 Mannheim
Telefon (0621) 421-0 • Telefax (0621) 421-393 • www.suedzucker.de