


Produktinformation

Produktanalyse

Produktname	Neutral-Jelly fix & fertig		
Beschreibung	Mit NEUTRAL Jelly fix & fertig erstrahlen Ihre Produkte in neuem Glanz! Es ist ein 100 % gebrauchsfertiges, flüssiges, klares Gelee zum Gellieren, Fluten und Abglänzen von Obsttorten, Fruchtkuchen, Klein- und Feingebäcken sowie Deko Spiegel und Buffetspeisen. Das erhitzte Jelly ergibt, nach dem Abkühlen, ein absolut fruchtsäure- und frosterstabiles, schnittfestes Gelee mit besonders zartem Biss.		
Zutaten	Wasser, Zucker, Dextrose, Glukosesirup, Gelliermittel: Carrageen, Agar-Agar, Xanthan; Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat; Rapsöl; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat		
Anwendung	auf min. 85 °C erhitzen. Bag in Box an Jelly-Sprayer anschließen und nach Bedarf auftragen. Oder traditionell im Topf unter rühren auf min. 85°C erhitzen und nach Bedarf auftragen.		
Sensorische Daten	Geruch	neutral	
	Geschmack	neutral	
	Farbe	neutral / transparent	
	Aussehen	flüssig	
Chem. / physikal. Daten (Richtwerte)	pH (50 % Lösung)	min	max
	Trockensubstanz (°Brix)	3,8	4,1
	Gelstärke (Texture Analyser MP)	44	48
		220	360
Nährwerte	Brennwert/ 100 g	776 kJ (183 kcal)	
	Kohlenhydrate	45 g	
	davon Zucker	36 g	
	Fett	0 g	
	-davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
	-einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g	
	-mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g	
	Eiweiß	0 g	
	Ballaststoffe	0 g	
	Salz	0,22 g	
Mikrobiologische Daten (Richtwerte)	Parameter	Werte	Methode
	Gesamtkeimzahl	< 1.000 KbE / g	§ 64 Abs. 1 LFGB
	Enterobacteriaceae	< 10 KbE / g	
	Schimmelpilze	< 100 KbE / g	
	Hefen	< 100 KbE / g	
	Salmonellen	n.n. / 25 g	
Verpackung	500 kg und 200 kg Mehrweg-Container 12 kg Karton BiB, 60 Karton pro Palette 5 kg Karton BiB, 140 Karton pro Palette		
Lagerung	Bei Raumtemperatur lagern		
Haltbarkeit	3 Monate bei Containern im ungeöffneten Zustand ab Produktion 12 Monate bei BiB im ungeöffneten Zustand ab Produktion		
Hinweis	Das Produkt ist ausschließlich zur gewerblichen Lebensmittelverarbeitung bestimmt. Daten sind nach Lebensmittelgesetz berechnet. Durch natürliche Rohstoffe können Fluktuationen auftreten. Das Produkt einschließlich Verpackung entspricht dem Deutschen LFGB und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und des EU Rechts in der jeweiligen Fassung.		

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023	03.01.2023	
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie		
Version:	08		
	Ersetzt:	07	

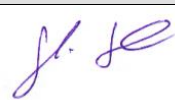
Produktinformation

über allergene Zutaten



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname		Neutral-Jelly fix & fertig		
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung				
		Nein	Ja	Angabe der Inhaltsstoffe
01	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03	Eier und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04	Fisch und Fischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06	Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08	Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.	Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.	Weichtiere und Weichtiererzeugnis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung der EU-Richtlinie (EG) Nr. 1169/2011. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. Aus diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der boyens backservice GmbH unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung des Produktes verändert wird.</p>				

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023	03.01.2023	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie		
Version:	08		

Wir kriegen' s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

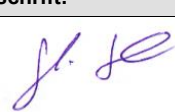
Produktinformation

ALBA LISTE



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname	Neutral-Jelly fix & fertig		
Code	+ Ist Bestandteil des Artikels oder kann indirekt enthalten sein - Ist nicht Rezepturbestandteil des Artikels ? Der Artikel kann mögliche Spuren enthalten oder unbekannt		
1. Kuhmilchprotein	-	18. Nüsse	-
2. Lactose	-	19. Nussöl	-
3. Hühnerei	-	20. Erdnuss	-
4. Sojaprotein	-	21. Erdnussöl	-
5. Sojaöl	-	22. Sesam	-
6. Gluten	-	23. Sesamöl	-
7. Weizen	-	24. Glutamat	-
8. Roggen	-	25. Sulfite (E220 bis E227)	-
9. Rind	-	26. Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	-
10. Schwein	-	27. Azo Farbstoffe	-
11. Huhn	-	28. Tartrazin (E102)	-
12. Fisch	-	29. Zimt	-
13. Schalen- und Krebstiere	-	30. Vanillin	-
14. Mais	-	31. Koriander	-
15. Kakao	-	32. Sellerie	-
16. Hefe	-	33. Umbellifereae	-
17. Hülsenfrüchte	-		
Die obestehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung von ALBA. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. An diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der boyens backservice GmbH unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung von dem Produkt verändert wird.			

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023	03.01.2023	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie		
Version:	08		

Wir kriegen' s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Erklärung zur Verwendung von genetisch veränderten Organismen


Hinsichtlich genetisch veränderter Organismen (GVO) teilen wir Ihnen mit, dass wir für unser Produkt

Neutral-Jelly fix & fertig

keine Zutaten verwenden, die zu einer Kennzeichnungspflicht nach

Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG

führen.

	Geprüft und Freigegeben	Druckdatum:	Unterschrift:
am:	02.01.2023	03.01.2023	 i.A.
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie		
Version:	08		