

Version: 2 Stand 10.01.2026 erstellt von: QS- Abt. R. Hilpert Seite 1 von 1	Produktspezifikation Schwarzwälder Eismanufaktur GmbH Wüste 2 79227 Schallstadt	
---	--	---

Artikel Nr.: 105007 EAN 4260469841088	Verkehrsbezeichnung: Waldbeeren Sorbet	Füllmenge: 5000ml
---	---	--

	Produktname: Waldbeeren Sorbet 5L Wannen	
---	--	---

Zutaten:

45% Waldbeerenpüree (90% Waldbeerenpüree* (Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Johannisbeeren), Zucker), Wasser, Zucker, Inulin, Dextrose, Glukosesirup, Stabilisatoren: (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl)

*40% Waldbeeren im Endprodukt

Zusatzstoffe-Thekenvermerk	Stabilisatoren,
Allergene (gemäß (EU) Nr. 1169/2011)	Keine
Sensible Verbraucher	Verbraucher mit Allergien und/ oder Empfindsamkeiten
GVO-Deklaration	Das Produkt ist im Sinne der EU-VO (EG) Nr. 1829/2003 sowie 1830/2003 (für Bio: EU-VO 834/2007) nicht kennzeichnungspflichtig
Verwendungszweck	zum sofortigen Verzehr geeignet, Empfehlung: Vor dem Verzehr ca. 10 min antauen lassen

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 ml	Mikrobiologie (KBE/g) nach VO (EG) Nr. 2073/2005, in Anlehnung an DGHM	
Energie (kJ/kcal)	373/88	Aerobe mesophile Keime	1x10 ⁵
Fett	0g	Enterobacteriaceae	5x10 ²
davon gesättigte Fettsäuren	0g	Escherichia coli	1x10 ²
Kohlenhydrate	20g	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²
davon Zucker	18,2g	Bacillus cereus	1x10 ³
Eiweiß	0,2g	Salmonellen	n.n in 25g
Salz	0,01g	Listerien	1x10 ²

Lagertemperatur	mindestens –18°C
MHD ab Produktion	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Produkthinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Verpackung:	5000ml Wanne aus Polystyrol
Kartoninhalt und -größe	1x 5000ml Wanne, Größe in mm (L/B/H): 363x166x147
Betriebszertifizierungen	EU-Bio, IFS Progress Food