



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Patissa Variegato Amarenissima
Artikelnummer	355702
Verkehrsbezeichnung	Sauerkirsch Marmorierung mit Stücken
Produktgruppe	Trocken
Produktbeschreibung	Marmorierung mit Stücken, die sich zum Garnieren und Verzieren von Bechern, Tassen und hausgemachtem Eis eignen
Lagerbedingungen	Kühl, trocken, gut belüftet und entfernt von allen Materialien, die möglicherweise das Aroma verunreinigen könnten.
MHD (ab Produktionsdatum)	24 Monate
Herkunftsland	Italien
GTIN	4061304009546

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Glukose-Fruktose-Sirup, Kirschen, Saccharose, Sauerkirschsaft. Verdickungsmittel: modifizierte Stärke. Säuerungsmittel: Zitronensäure E330. Aromen. Stabilisator: Agar-Agar E406. Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat E202 (<1000 ppm, ausgedrückt als Sorbinsäure). Farbstoffe: E163.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1173 kJ 276 kcal
Fett (g)	<0,5
davon gesättigt (g)	<0,5
Kohlenhydrate (g)	69
davon Zucker (g)	66
Eiweiß (g)	<0,5
Ballaststoffe (g)	<0,5
Salz (g)	<0,025

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Datum: 28.08.2025	Seite 1 von 3
Version Patissa vom 29.04.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;		X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ ; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnenen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;		X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;		X
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* Kk = Kreuzkontamination möglich

**Gewichtsangaben/Verpackungsdaten**

Nettogewicht	3,5 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	Eimer á 3,5 kg		
Verpackung	Plastikeimer	Glas	
		PPK	
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Marmorierung mit Fruchtstücken/Typisches Dunkelrot
Geruch	Typisch ohne Nebengerüche
Geschmack	Typisch ohne Beigeschmack
Konsistenz/Struktur	Dickflüssige Creme mit Fruchtstücken

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>
Salmonellen	KBE/g	Nicht vorhanden in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>
Hefen	KBE/g	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>
Coliforme Bakterien	KBE/g	< 10 UFC/g <i>cfu/g</i>

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.
Geeignet für Vegetarier und Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift

Datum: 28.08.2025	Seite 3 von 3
Version Patissa vom 29.04.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	