

BIOVEGAN® Gelierzucker 3:1, BIO, 500g

Gelierzucker 3:1, BIO, für 1,5 kg Früchte

ÖKoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

Artikelnummer 530387	GTIN-Stück  4 005394 285404	GTIN-Verpackung  4 005394 158173	
--------------------------------	---	---	--

Marke Biovegan



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Rohrohrzucker*, Geliermittel: Pektine.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

*kontrolliert biologischer Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Monoprodukt

nein

Konventionelle Zutaten

ja

Konventionelle Zutaten

Pektine

Konv. Zutaten Grund

nicht in bio erhältlich

Allgemeines

Biovegan 3:1 Gelierzucker für klassische Fruchtaufstriche aus 3 Teilen Frucht und 1 Teil Zucker. Eine Packung Gelierzucker geliert 1,5 kg Früchte. Für Fruchtaufstriche oder Gelees mit langer Haltbarkeit. Besonders feiner Rohrohrzucker sorgt für die optimale Löslichkeit und einen ausgewogenen Geschmack. Probieren Sie selbst.



Artikelnummer 530387	GTIN-Stück  4 005394 285404	GTIN-Verpackung  4 005394 158173	
--------------------------------	---	---	--

Kurzbeschreibung

Gelierzucker 3:1, Bio

Verarbeitungshinweis

Hinweis: Aufgrund des geringeren Zuckergehalts im 3:1 Fruchtaufstrich findet eine geringere Konservierung statt. Damit eine längere Haltbarkeit erreicht werden kann, empfehlen wir Vitavegan Konservierungshilfe einzusetzen. Falls Sie die Zugabe des Konservierungsmittels vermeiden möchten, muss bei der Zubereitung sehr sauber gearbeitet werden. Das bedeutet Sterilisierung der Arbeitsgegenstände, Auskochen der Gläser und Deckel ist zwingend notwendig. Die zu verwendenden Früchte müssen gründlich gereinigt werden und sollten einwandfrei sein. Nach dem Öffnen die Gläser im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.

Nützliche Tipps:

1. Mit Verlängerung der Kochzeit wird ein festerer Fruchtaufstrich erzielt.
2. Nicht mehr als 1,5 kg Früchte mit 1 Packung Biovegan 3:1 Gelierzucker pro Kochvorgang zubereiten!
3. Die Topfgröße so wählen, dass die Früchte den Topf nur bis zur Hälfte füllen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Nährwertpflicht

Pflicht

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Gerste, Hafer, Haselnuss, Laktose, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Rind, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Schwein, Walnuss, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Artikelnummer 530387	GTIN-Stück  4 005394 285404	GTIN-Verpackung  4 005394 158173	
--------------------------------	---	--	--

Weitere Bezeichnungen

Artikelart..... normaler Artikel
 Produktname mittellang..... Gelierzucker 3:1, BIO

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Saisonartikel..... nein
 Gesüßt..... ja
 Süßung..... Rohrohrzucker
 Triebmittel vorhanden..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006

Sonstiges

IK Kürzel..... 96
 E-Nummern..... ja
 E-Nummern..... E440

Weitere gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Biovegan GmbH; Biovegan-Allee 1, 56579 Bonefeld, Deutschland
 Bezeichnung des Lebensmittels..... Gelierzucker
 Abweichender Inverkehrbringer..... nein
 Name Inverkehrbringer..... Biovegan GmbH
 Straße Inverkehrbringer..... Biovegan-Allee 1
 PLZ Inverkehrbringer..... 56579
 Ort Inverkehrbringer..... Bonefeld
 Land Inverkehrbringer..... Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1660 kJ / 391 kcal
 Fett..... <0,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
 Kohlenhydrate..... 96,0 g
 davon Zucker..... 96,0 g
 Ballaststoffe..... 2,6 g
 Eiweiß..... <0,5 g
 Salz..... <0,09 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

GTIN Stück vorhanden..... ja
 Bestellbar..... ja
 Verpackungsart..... Beutel
 Stücke in Packung..... 1

Artikelnummer 530387	GTIN-Stück  4 005394 285404	GTIN-Verpackung  4 005394 158173	
--------------------------------	---	--	--

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	70 mm
Tiefe	50 mm
Höhe	160 mm
Bruttogewicht	0,51 kg
Füllgewicht	0,5 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Gibt es einen GTIN VPE1	ja
EAN VPE1 auf Ware	ja
Anzahl der Stücke in VPE1	8 St
Verpackungsart	Karton

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	235 mm
Tiefe	175 mm
Höhe	145 mm
Gewicht Umverpackung VPE1	0,02 kg

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe Palette	1670 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
VPE1 / Lage	21
Lagen / Palette	10
Höhe Lage	145 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz	7 %
empf. VK	4,79 €
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	100g
Grundpreisfaktor	0,200
Verbrauchssteuerrelevant	nein

Infos für den Handel (B2B)

Intrastat-Nr.	17019100
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Temperaturgeführt	nein
Lagerung min	15 °C
Lagerung max	25 °C

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN	ja
-----------------------------------	----

BIOVEGAN® Gelierzucker 3:1, BIO, 500g

Gelierzucker 3:1, BIO, für 1,5 kg Früchte

Artikelnummer 530387	GTIN-Stück  4 005394 285404	GTIN-Verpackung  4 005394 158173	
--------------------------------	---	--	--

Entsorgung

Recycling Codes.....	81 CX (Papier und Pappe/Kunststoff)
Lizenzpflicht.....	ja
Lizenzgebühr abgeführt.....	ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer.....	DE2345460047033
Lizenzpflicht AT.....	ja
Lizenzgebühr abgeführt AT.....	ja

Gefahrenangaben

Gefahrstoff nach CLP..... nein

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard.....	02130500
Bio-ID.....	a9a14f8a-e9bb-4d4a-874c-bf62bb04e884

 Gelierzucker 2:1, BIO, 500g 15800	 Gelierzucker ohne Kochen, BIO, 115g 15470	 Konfitura Gelierhilfe, BIO, 22g 15805	 Konfitura Gelierhilfe, BIO, 145g 15806
 Agar Agar, pflanzliches Geliermittel, BIO, 100g 15111	 Konfitura ohne Kochen, BIO, 18g 15399		