

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**Materialnummer:** 108884 [82778]  
**Produktname:** BIANCO, ZUBEREITUNG ZUR FARBSTABILISIERUNG  
BIANCO, PREPARATO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE  
BIANCO, PRÉPARATION POUR STABILISATION DE LA COULEUR  
BIANCO, PREPARAAT VOOR KLEURBEHOUD

Erstelldatum: 24.11.2011 ▪ Druckdatum: 27.11.2014 ▪ Version: 1.2 (GPSP\_GV\_00 / 14228 / Z\_FERT / 120615)

Seite 1/3

**Produktbeschreibung:** Zubereitung zur Farbstabilisierung

**Hinweis:** ohne zugesetzten Zusatzstoff Geschmacksverstärker  
glutenfrei gemäß EU-Recht  
lactosefrei

**Zutaten:** Dextrose, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

**Dosierung/Anwendung:** 5 - 10 g/l  
Bianco in Wasser auflösen; Obst, Gemüse und Pilze kurz darin eintauchen.

**Geschmack / Geruch:** säuerlich  
**Konsistenz:** pulvrig

**Mikrobiologie:** Aerobe Gesamtkeimzahl: < 1,0x10E3 KbE/g  
Enterobakterien: < 1,0x10E1 KbE/g  
Schimmel, Hefen: < 1,0x10E2 KbE/g  
Salmonellen: negativ in 25 g

**Lagerbedingung:** kühl (< 25 °C), trocken (< 75 % relative Luftfeuchtigkeit) und lichtgeschützt  
**Haltbarkeit:** 48 Monate in ungeöffneter Originalverpackung  
**Verpackung:** Aroma-Tresor aus 100 % Spezial-Recycling-Karton mit Aluminium-Innenschicht  
**Inhalt:** 470 ml

**Bemerkungen:** Kennzeichnungspflichtige GVO-Rohstoffe werden bei WIBERG grundsätzlich nicht verarbeitet.  
Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen europäischen Gesetzgebung.  
WIBERG-Verpackungs-Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.F.).  
Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.



# PRODUKTSPEZIFIKATION

**Materialnummer:** 108884 [82778]  
**Produktname:** BIANCO, ZUBEREITUNG ZUR FARBSTABILISIERUNG  
 BIANCO, PREPARATO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE  
 BIANCO, PRÉPARATION POUR STABILISATION DE LA COULEUR  
 BIANCO, PREPARAAT VOOR KLEURBEHOUD

Erstelldatum: 24.11.2011 ▪ Druckdatum: 27.11.2014 ▪ Version: 1.2 (GPSP\_GV\_00 / 14228 / Z\_FERT / 120615)

Seite 2/3

## Erklärung zu allergenen Zutaten in Lebensmitteln

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	nein
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste		Enthält lt. Rezeptur	Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste		Enthält lt. Rezeptur
01	Kuhmilchprotein	nein	21	Erdnussöl	nein
02	Lactose	nein	22	Sesam	nein
03	Hühnerei	nein	23	Sesamöl	nein
04	Sojaprotein	nein	24	Glutamat	nein
05	Sojaöl	nein	25	Sulfit (E220 - E228)	nein
06	Gluten	nein	26	Benzoessäure und / oder PHB-Ester	nein
07	Weizen	nein	27	BHA / BHT	nein
08	Roggen	nein	28	Sorbinsäure	nein
09	Rind	nein	29	Azo-Farbstoffe	nein
10	Schwein	nein	30	Tartrazin	nein
11	Huhn	nein	31	Zimt	nein
12	Fisch	nein	32	Vanillin	nein
13	Krebstiere	nein	33	Koriander	nein
14	Mais	ja	34	Sellerie	nein
15	Kakao	nein	35	Umbelliferae	nein
16	Hefe	nein	36	Saccharose	nein
17	Hülsenfrüchte	nein	37	Fructose	nein
18	Nüsse	nein			
19	Nussöl	nein			
20	Erdnuss	nein			

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten weder von WIBERG noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.



# PRODUKTSPEZIFIKATION

**Materialnummer:** 108884 [82778]  
**Produktname:** BIANCO, ZUBEREITUNG ZUR FARBSTABILISIERUNG  
BIANCO, PREPARATO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE  
BIANCO, PRÉPARATION POUR STABILISATION DE LA COULEUR  
BIANCO, PREPARAAT VOOR KLEURBEHOUD

Erstelldatum: 24.11.2011 ▪ Druckdatum: 27.11.2014 ▪ Version: 1.2 (GPSP\_GV\_00 / 14228 / Z\_FERT / 120615)

Seite 3/3

## Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Brennwert	351 kcal / 1.481 kJ
Eiweiß	0 g
Kohlenhydrate	79,0 g
- davon Zucker	49,0 g
Fett	0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0 g

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.

