


**EUROVERA Ltd. & Co. KG**
[www.eurovera.de](http://www.eurovera.de)
[www.medicus.de](http://www.medicus.de)
**EUROVERA®**

Seite:

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 1. | Produktidentifikation / Beschreibung                | Ö  |
| 2. | LMIV Produkt-Pflichtangaben                         | Ö  |
| 3. | COA / Analyse                                       | IG |
| 4. | Logistikdaten / Lagerbedingungen                    | Ö  |
| 5. | Lieferanten Stammbrett<br>- BIO / ÖKO<br>- IFS FOOD | Ö  |
| 6. | Mögliche Gefahren / Bemerkungen                     | Ö  |
| 7. | Chargenprotokoll                                    | Ö  |



## LMIV Pflichtangaben

Ö = Unterlage darf herausgegeben werden  
 ÖE = Herausgabe mit Einschränkung  
 IG = nur für den internen Gebrauch

**Produktnamen:** [Apfelpektin](#)
**Nettofüllmenge/Stück/Abtropfgewicht:** **125 g**
**PZN:** **13750429**
**Artikel Nr.:** **7111**
**EAN:** **4.260.127.597.111**

 Nahrungsergänzungsmittel / Lebensmittel **X** / diätetisches Lebensmittel

**Produktbeschreibung:** Apfelpektin ist ein pflanzliches Geliermittel. Ideal für die Herstellung schmackhafter Konfitüre, Marmelade, Chutney, Fruchtgelee, Sorbets sowie Süßspeisen und bietet eine hohe Gelfestigkeit. Besonders geeignet ist Apfelpektin in der veganen Küche sowie für Allergiker und Diabetiker, da lactose-, fructose-, zucker- und glutenfrei. Ebenfalls für die Halal- und koschere Ernährung zu verwenden.

**Zutaten:** [Apfelpektin \(E440\) natürliches Geliermittel](#)
**Nährwerte:** [pro 100 g](#)

Energie	844 kJ / 202 kcal
Fett	1,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	7,3 g
- davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	74 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	< 0,03 g

**Aufbewahrungsbedingungen:** [Lebensmittel, kühl und trocken aufbewahren.](#)

**Gebrauchsanleitung, Zubereitungshinweis, sonstige Hinweise:** Für die Zubereitung einer Konfitüre mit 1 kg Früchte, 450 g Zucker und dem Saft einer halben Zitrone, werden 3 gestrichene Eßlöffel Apfelpektin mit 50 g Zucker in etwas kalter Flüssigkeit (Wasser oder Fruchtsaft) angerührt, und anschließend in die heiße Fruchtmasse eingerührt. Die Gesamtmasse kurz aufkochen und in die Gläser füllen.

**Unterschrift des Mitarbeiters:**
**Datum:**
**Geprüft von:**
**Datum:**
**• EUROVERA Ltd. & Co. KG**
**• Dieselstr. 7**
**• D-61239 Ober-Mörlen**
**• • • • • • • • •**
**Telefon: 06002 - 93 85 0**
**Fax: 06002 - 93 85 290**
**E-Mail: [info@eurovera.de](mailto:info@eurovera.de)**

 Qualitätsmanagement:  
 QMB: Jörg Schmidt  
 06002-93 85 0

[j.schmidt@eurovera.de](mailto:j.schmidt@eurovera.de)

 Vertrieb:  
 VKI-Lt.: Maren Unruh  
 06002-93 85 0

[m.unruh@eurovera.de](mailto:m.unruh@eurovera.de)