



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktnname: **Butter-Vanille-Aroma**

**Artikelnummer alt:** 35

**Artikelnummer neu:** 10035

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Aroma mit Butter-Vanillegeschmack

**Produktbeschreibung:** Ein Back- und Konditorei-Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln.  
- back- und froststabil -

**Aussehen:** gelbliche, viskose Flüssigkeit.

**Geruch/Geschmack:** typisch, nach frischer Butter und Vanille

**Empfohlene Dosierung:** 7-10 g : 1000 g in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften

**Aromatisierende Bestandteile:** Aromastoffe, natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte

**Weitere Bestandteile:** Wasser, Glycerin, Propylenglykol, Stabilisator Cellulosegummi.

**Kennzeichnungsempfehlung:** Aroma

<b>Physikalische Parameter:</b>	Dichte (20 °C; Biegeschwinger)	1,114 +/- 0,05
	Brechungsindex (20 °C; refraktometrisch)	1,406 +/- 0,005
	Ethanolgehalt (berechnet)	1,65 Gew%
	Konzentration Zucker	27,5 +/- 5

**Mikrobiologische Parameter:** Aufgrund der Zusammensetzung des Produktes ist kein mikrobiologisches Wachstum zu erwarten

**Nährwertangaben in g pro 100g:**

Energie:	632 kJ/152kcal
Fett:	0
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate	40,5
davon Zucker	0,1
Ballaststoffe:	0,4
Eiweiß:	0
Salz (Natrium x 2,5):	0,11



**Angaben zu Allergenen lt. VO (EG) 1169/2011 (LMIV):**

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

**Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:**

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt. Es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon ist zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

**Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:**

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Lagerbedingungen:** kühle, dunkle und trockene Lagerung in original verschlossenen Gebinden

**Herkunftsland:** Deutschland

**Mindesthaltbarkeit:** 18 Monate bei o.g. Bedingungen

**Verpackung:**

**10035-01-01** 1kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton  
10 Kt. per Lage, 4 Lagen per Palette = 40 Kt.

**10035-05-01** 5kg Plastikkanister  
32 Kanister per Lage; 3 Lagen per Palette = 96 Kanister

**10035-10-01** 10kg Plastikkanister  
20 Kanister per Lage; 2 Lagen per Palette = 40 Kanister

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt ab Druckdatum bis zu ihrem Widerruf. Sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.

Die obigen Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, sie befreien den Käufer wegen der Fülle möglicher Einflussfaktoren bei der Verarbeitung und Anwendung nicht von seiner Verpflichtung zu eigenen Prüfungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften und/oder Eignung des Produkts für einen bestimmten Verwendungszweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Vor diesem Hintergrund sowie auf Grund von möglichen Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen werden.