



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	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		
Physikalische Parameter:	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:

Kosher
Halal
Vegetarisch
Vegan

Möglich?

nein
nein
ja
ja

Zertifikat vorhanden?

nein
nein

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.