



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Färberdistel-Extrakt	
Artikelnummer:	10056	
Bezeichnung des Lebensmittels:	färbendes Lebensmittel Färberdistel-Extrakt	
Aussehen:	dunkelbraungelbe Flüssigkeit	
Beschreibung:	<p>Aus den Blütenblättern des <i>Carthamus tinctorius</i> L. wird mittels einer wässrigen und ethanolischen Extraktion ein Gesamtextrakt gewonnen, der neben den geschmacksgebenden auch färbende Eigenschaften aufweist.</p> <p>Färberdistel-Extrakt ist ein flüssiges, natürlich färbendes Lebensmittel* zur Farbgebung vieler Lebensmittel, Back- und Konditoreiwaren sowie von klaren Gelees und Getränken usw. Es zeichnet sich durch seine hohe Farb-Brillanz und Lichtstabilität besonders aus. Für Eiweißspritzguss ist er deshalb besonders geeignet. Aber auch für kristallklare zitronengelbe Gelees (bei pH 3 – 7) oder klare Getränke sehr zu empfehlen.</p> <p>* Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.</p>	
Zutaten:	Wasser, Propylenglykol, Carthamus-Gesamtextrakt, Maltodextrin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.	
Farbton in Testlösung:	klares zitronengelb	
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit von den gewünschten Ergebnissen und jeweiligen Produkteigenschaften..... 0,3 - 5 : 1000. z. B. Tortenguss; Gelatine.....3 : 1000 Stärke gebundene Füllungen 1-1,5: 1000 Speiseeis.....2-3 : 1000	
Besonderheiten:	Farbtöne sind vom pH-Wert des Medium abhängig:	pH 3 – 5 grünstichiges gelb pH 5 – 7 zitronengelb pH 7 – 9 orange rot
Nährwertangaben in g/100g:	Energie: Fett (gesamt) davon gesättigte Fettsäuren: Kohlenhydrate (gesamt): davon Zucker: Eiweiß Ballaststoffe: Salz:	248 kJ / 59 kcal 0 0 14 0 0,7 0 0,002
Physikalische Parameter:	Wert pH-Wert	Methode potentiometrisch



Mikrobiologische Parameter:	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g
	Hefen	< 100 KbE/g
	Schimmelpilze	< 100 KbE/g
	Escherichia coli und andere coliforme Keime	neg in 1g

Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (EU) 1169/2011:

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 veränderten 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	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerung: 18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10056-02-01 0,5kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton
12 Kartons per Lage, 4 Lagen per Palette = 72Kartons

10056-10-01 10 kg Plastekanister;
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.