



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktnamen: Rum-Essenz

Artikelnummer alt:	168																
Artikelnummer neu:	10168																
Bezeichnung des LM:	Aroma mit Rumgeschmack																
Produktbeschreibung:	Zur Zubereitung und Aromatisierung von Lebensmitteln. -froststabil-																
Aussehen/Geschmack:	wasserklare bis leicht gelbstichige Flüssigkeit mit kräftig-stechendem Rum-Geruch.																
empfohlene Dosierung:	5 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften.																
Anwendungsbereich:	Zur Herstellung von Konditoreiwaren vieler Art, wie auch Cremes, Desserts, Sahne, Speiseeis usw. Auch zur Zubereitung von Tränken für Böden und Füllungen von Pralinen oder ähnliches bestens zu Empfehlen.																
Kennzeichnungsempfehlung:	Aroma oder Rumaroma																
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe, natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte																
Weitere Bestandteile:	Propylenglykol, Ethanol, Wasser.																
Nährwertangabe in g/100g:	<table><tr><td>Energie:</td><td>1290kJ / 309 kcal</td></tr><tr><td>Fett (gesamt)</td><td>0</td></tr><tr><td> davon gesättigt:</td><td>0</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate (gesamt):</td><td>0</td></tr><tr><td> davon Zucker:</td><td>0</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>0</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>0</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0</td></tr></table>	Energie:	1290kJ / 309 kcal	Fett (gesamt)	0	davon gesättigt:	0	Kohlenhydrate (gesamt):	0	davon Zucker:	0	Ballaststoffe:	0	Eiweiß	0	Salz:	0
Energie:	1290kJ / 309 kcal																
Fett (gesamt)	0																
davon gesättigt:	0																
Kohlenhydrate (gesamt):	0																
davon Zucker:	0																
Ballaststoffe:	0																
Eiweiß	0																
Salz:	0																
Mikrobiologische Parameter:	Aufgrund der Beschaffenheit des Produktes sind keine mikrobiologischen Aktivitäten zu erwarten.																



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:
KEINE

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

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind.
Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen 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	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

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

Verpackung:

10168-01-01 1 kg Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen = 40Kartons

10168-10-01 Kanister a 10kg
20 Kanister per Lage; 2 Lagen = 40Kanister

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.