



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktnname: **Vanille-Back-Aroma**

Bezeichnung des Lebensmittels: Vanille-Aroma

Artikelnummer alt: 187

Artikelnummer neu: 10187

Produktbeschreibung: Ein Backaroma zur Zubereitung und Geschmacksverbesserung von Lebensmitteln. Back- und froststabil.

Aussehen: braune, viskose Flüssigkeit

Geruch: kräftiger, sahniger Vanillegeruch

Geschmack: sahnig abgerundeter Vanillegeschmack mit leicht malzig-karamelliger Note

empfohlene Dosierung: 10 g : 1000 g Endprodukt, in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften

Anwendungsbereich: Zur Aromatisierung von allen feinen Backwaren, Cremes, Pudding, Füllungen vieles andere mehr mit fein abgerundetem Vanille-Geschmack.

Kennzeichnungsempfehlung: Aroma oder Vanille-Aroma

Lagerstabilität: Lagerung nicht <15 °C, dunkel und trocken in original verschlossenen Behältern.

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate bei oben genannten Bedingungen

Aromatisierende Bestandteile: Aromastoffe, natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte.

Weitere Bestandteile: Glycerin, Wasser, Ethanol, Karamellzuckersirup, Stabilisator Xanthan.

Ethanolgehalt: ca.10,7%mas.

Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	770 kJ / 184 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	45
davon Zucker:	0,05
Ballaststoffe:	0,1
Eiweiß	0,01
Salz:	0,006



Mikrobiologische Parameter:

(n.n.= nicht nachweisbar)

		Richtwert
aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g		<10 ⁴
Hefen in KBE/g	in KBE/g	100
Schimmelpilze	in KBE/g	100
Salmonellen in 25 g		n.n.

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

Keine

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament 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	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10187-01-01	1 kg Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton 10 Kartons per Lage = 4 Lagen per Palette = 40 Kartons
10187-05-01	5 kg Plastikkanister; 32 Kanister per Lage = 3Lagen per Palette= 96 Kanister
10187-10-01	10 kg Plastikkanister 20 pro Lage; 2 Lagen pro 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.