



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Punsch-Aroma**

Artikelnummer alt: 209

Artikelnummer neu: 10209

Bezeichnung des Lebensmittels: **Aroma mit Punschgeschmack**

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

Aussehen/Geschmack: rotbraune, viskose Flüssigkeit mit würzig-zimtigem Punsch-Geruch und  
-geschmack.

empfohlene Dosierung: 10 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen  
Produkteigenschaften.

Anwendungsbereich: Zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren wie  
Cremes, Desserts, Sahne, alkoholhaltige oder -freie Heiß- und  
Kaltgetränke, auch zur Zubereitung von Speiseeis mit feinem  
Punsch-Geschmack.

Kennzeichnungsempfehlung: Aroma

Aromatisierende Bestandteile: Aromastoffe, natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte, Gewürzextrakte.

Weitere Bestandteile: Wasser, Fruchtsaft (Sauerkirsche), Ethanol (ca. 2,3% mas),  
Verdickungsmittel Xanthan E 415.

Nährwertangabe in g pro 100g:

Energie:	215/ 51kJ/kcal
Fett:	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe:	0,3 g
Eiweiß:	0,1 g
Salz:	0,03 g



**Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:**  
Enthält keine der dort aufgeführten Allergene

**Angaben zu Allergenen lt. ALBA-Liste (Stand 2008):**  
enthält Zimt: (Zimtrindenöl, Cassiaöl)

**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	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Lagerstabilität:** 18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in original verschlossenen Gebinden.

**Verpackung:**

**10209-01-01** 1,-kg Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton  
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kt.

**10209-05-01** 5,-kg Plastikkanister;  
32 Kanister per Lage; 3 Lagen per Palette = 96 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.