



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktnname:

Erdbeer-Aroma

Artikelnummer alt:

212

Artikelnummer neu:

10212

Produktbeschreibung:

Ein Back- und Konditorei-Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- back- und froststabil -

Bezeichnung des LM:

Erdbeer-Aroma

Aussehen:

rosarote, leicht viskose Flüssigkeit mit einem kräftigen reifen Erdbeergeruch mit grüner Note.

Empfohlene Dosierung:

10g : 1000g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften

Anwendungsbereich:

Zur Herstellung von Backwaren und vielen Konditoreiwaren wie Gelee, Cremes, Desserts, Sahne, Speiseeis usw.

Kennzeichnungsempfehlung:

Aroma

Lagerstabilität:

18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Aromatisierende Bestandteile:

Aromastoffe, Aromaextrakte

Weitere Bestandteile:

Wasser, Verdickungsmittel E 466 (<1%), Säuerungsmittel Zitronensäure E 330, färbendes Lebensmittel: Fruchtkonzentrat.

Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	191 kJ = 45 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	1,3
davon Zucker:	0,5
Ballaststoffe:	0,3
Eiweiß	0
Salz:	0,04



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

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	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10212-01-01 1kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40Kartons

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.