



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Konditoreipaste Rum, natürlich**

Artikelnummer alt: 352

Artikelnummer neu: 10352

Bezeichnung des Lebensmittels: natürliches Rumaroma

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

Aussehen: bräunliche, leicht viskose Flüssigkeit

Geruch/Geschmack: typisch nach Jamaica-Rum, alkoholisch

Empfohlene Dosierung: 40-60 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen
Produkteigenschaften

Anwendungsbereich: Zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren vieler Art, wie auch
Cremes, Desserts, Sahne, Speiseeis usw.

Aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakte

Weitere Bestandteile: Wasser, Jamaica-Rum (27%) Zucker, Karamellzuckersirup,
Verdickungsmittel: Xanthan

Kennzeichnungsempfehlung: natürliches Rumaroma

Physikalische Parameter:

Brechungsindex: (20 °C, refraktometrisch)	1,379 +/-0,002
Ethanolgehalt (berechnet):	18,4 Gew%

Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	Soll <10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²

Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	824kJ /196kcal
Fett:	0,2
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate:	20,7
davon Zucker:	20,2
Ballaststoffe:	0,4
Eiweiß:	0,17
Salz:	0,025



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

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	

Lagerbedingungen: kühle, dunkle und trockene Lagerung in original verschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate bei obengenannten Bedingungen

Verpackung:

10352-11-01 1,2 kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss, 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage = 5 Lagen = 60 Kartons

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.