



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktnname:

Mandarinen - Aroma, natürlich

Artikelnummer alt: 543

Artikelnummer neu: 10543

Bezeichnung des LM: natürliches Mandarinen-Aroma

Produktbeschreibung: Ein feines Konditoreiaroma zur Herstellung und geschmacklichen Unterstützung von Konditoreiwaren aller Art, feinen Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit kräftigem Mandarinengeschmack.
- froststabil-

Aussehen: hellgelbliche leicht viskose Flüssigkeit mit Mandarinen-Geruch, schalenbetont

Geschmack: reifer, natürlich schalenbetonter Mandarinengeschmack

Empfohlene Dosierung: in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaft
10 g : 1000 g Endprodukt

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

Kennzeichnungsempfehlung: natürliches Mandarinen-Aroma (>95% aus Mandarine)

Aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe.

Weitere Bestandteile: Wasser, Emulgator Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 472c, Verdickungsmittel Xanthan, färbendes Lebensmittel Saflor, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.

Mikrobiologische Parameter: aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g <10⁴
Hefen in KBE/g <10²
Schimmelpilze in KBE/g <10²

Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	356kJ / 86kcal
Fett (gesamt)	4
davon gesättigt:	3,9
Kohlenhydrate (gesamt):	0
davon Zucker:	0
Ballaststoffe:	0,2
Eiweiß	0
Salz:	0,05



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

Keine

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 werden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

Möglich?

Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Zertifikat vorhanden?

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10543-01-01

1kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton

10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 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.