



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Sauerkirsch - Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt: 547

Artikelnummer neu: 10547

Bezeichnung des LM: natürliches Sauerkirsch-Aroma

Produktbeschreibung: Ein natürliches Fruchtaroma mit ca. 50% Sauerkirschsaft zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art und geschmacklichen Unterstützung feiner Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit kräftigem Sauerkirschgeschmack.
-Back- und froststabil-

Aussehen: dunkelrote viskose Flüssigkeit mit fruchtig-kernigem Sauerkirsch-Geruch

Geschmack: kräftiger, fruchtiger Sauerkirschgeschmack mit reifer Note

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

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

Kennzeichnungsempfehlung: natürliches Sauerkirsch-Aroma mit anderen natürlichen Aromen

Aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe

Weitere Bestandteile: Invertzuckersirup, Sauerkirschsaftkonzentrat, Säuerungsmittel
Zitronensäure (E 330), rotes Fruchtkonzentrat (Fliederbeere)

Mengenbegrenzte Inhaltsstoffe in mg/kg:	im Aroma	Höchstmengen für den Einsatz in Getränken/ Lebensmitteln	
Blausäure	max. 0,5	1	1
Cumarin	max. 1,8	2	2

Mengenbegrenzung wird eingehalten bis zum mind. 5-fachen der empfohlenen Dosierung

Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	1339kJ / 317 kcal
Fett (gesamt)	0,1
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	62,2
davon Zucker:	47,4
Ballaststoffe:	0,1
Eiweiß	0,2
Salz:	0,005



Mikrobiologische Parameter:		Sollwert
	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g
	Hefen	< 100 KbE/g
	Schimmelpilze	< 100 KbE/g

Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa 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 werden 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	

Verpackung:

10547-17-01 1,25kg Plastikflaschen PE-HD, 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.