



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Färberdistel-Pulver**

Artikelnummer: **10664**

Bezeichnung des Lebensmittels: Färberdistel-Extrakt, Pulver

Aussehen: ockergelbes Pulver mit süß-honigähnlichem Geruch

Beschreibung: Aus den Blütenblättern des *Carthamus tinctorius* L. wird mittels einer wässrigen und ethanolischen Extraktion ein Gesamtextrakt gewonnen, der neben den geschmacksgebenden auch färbenden Eigenschaften aufweist. Der wässrige Extrakt wird unter Verwendung von Maltodextrin als Trägerstoff sprühgetrocknet. Es kann als natürliches färbendes Lebensmittel zur Farbgebung vieler Lebensmittel, Back- und Konditoreiwaren sowie von klaren Gelees und Getränken usw. eingesetzt werden. Es zeichnet sich durch seine hohe Farb-Brillanz und Lichtstabilität besonders aus. Für Eiweißspritzguss ist er deshalb besonders geeignet. Aber auch für kristallklare zitronengelbe Gelees (bei pH 3 – 7) oder klare Getränke sehr zu empfehlen.

Zutaten: Carthamus-Gesamtextrakt, Maltodextrin.

Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:

„Carthamusextrakt, Maltodextrin“

oder: „Färberdistelextrakt, Maltodextrin“

oder „Aromaextrakt, Maltodextrin“

Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dessen Lebensmittelhersteller

Farbton: kräftiges gelb

Empfohlene Dosierung: in Abhängigkeit von den gewünschten Ergebnissen und jeweiligen Produkteigenschaften..... 0,03 – 0,5: 1000.
z. B. Tortenguss; Gelatine.....0,3: 1000
Stärke gebundene Füllungen 0,1- 0,15: 1000
Speiseeis.....0,2-0,3: 1000

Besonderheiten: Farbtöne sind pH-Wert-abhängig: pH 3 –5 grünstichiges gelb
pH 5 – 7 zitronengelb
pH 7 –9 orangegelb-orangerot

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

Mengenbegrenzte Substanzen lt. Verordnung EU 1333/2008 und 1334/2008 :
keine



Nährwertangabe (berechnet) in g/100g:

Energie:	1603kJ / 383kcal
Fett (gesamt)	0,7
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	76
davon Zucker:	0
Eiweiß	16,4
Ballaststoffe:	0
Natrium:	0,02

Angaben zu Allergenen lt. EU Verordnung 1169/2011:

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:

Kosher
Halal
Vegetarisch
Vegan

Möglich?

ja
ja
ja
ja

Zertifikat vorhanden?

nein
nein

Lagerung:

18 Monate bei kühler, lichtgeschützter und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Verpackung:

10664-51-01

0,1kg Plastikbeutel im Karton

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.