



PRODUKTSPEZIFIKATION

Grün - öllöslich Lebensmittelfarbstoff

| | | | |
|---------------------------|---|-------------------------|-----------------------|
| Produktname: | | | |
| Artikelnummer alt: | 684 | | |
| Artikelnummer neu: | 10684 | | |
| Bezeichnung des LM: | Lebensmittelfarbstoff Grün mit Farbstoffen Brillantblau Lack, echtes Karmin und Beta Carotin | | |
| Kennzeichnung: | Farbstoffe Beta Carotin, Brillantblau-Lack und Echtes Karmin oder: Farbstoffe E 160a, E 133 und E 120. | | |
| Aussehen: | dunkelgrüne dickflüssige Dispersion, öldispersierbar bis öllöslich | | |
| Beschreibung: | Der öllösliche Farbstoff Beta-Carotin (E160a), Brillantblau-Lack (E 133) und der aus Cochenilleläusen (Coccus costa) hergestellte Ca-Al-Lack der Karminsäure (E 120) werden mit Pflanzenöl und Zitronensäureester von Fettsäuren als Träger vermischt. | | |
| Verwendungshinweise: | Zur farblichen Gestaltung von Kuvertüren, Fettglasuren und -überzügen, Fettcremes, Schokoladen u.s.w. bestens zu empfehlen. Ein Mischen unserer öllöslichen Farben untereinander ist möglich und eröffnet dem kreativen Anwender eine unendliche Farbpalette. Produkt vor Verwendung gut umrühren oder schütteln, ggf. eine Vorlösung herstellen, um eine homogene Verteilung zu gewährleisten. | | |
| Empfohlene Dosierung: | in Abhängigkeit vom gewünschten Farbton und den jeweiligen Produkteigenschaften: 0,15 - 6 : 1000 | | |
| Applikationen: | Butterkrem | 3-5 : 1000 | moosgrün |
| | Fettglasur | 2-4 : 1000 | tannengrün |
| | Überzüge/Dekorationen | 2-6 : 1000 | tannengrün |
| | Marzipan | 4 : 1000 | moosgrün |
| | Füllungen | 2-3:1000 | lindgrün bis moosgrün |
| Zutaten: | Pflanzenöl, Farbstoff Beta-Carotin (E160a), Farbstoff Brillantblau-Lack (E133), Emulgator Zitronensäureester von Speisefettsäuren (E472c), Farbstoff Echtes Karmin (E120). | | |
| Farbstoffgehalt: | Brillantblau E 133 = 2,0%; Echtes Karmin E 120 = 0,22% | | |
| Aluminium-Gehalt: | 0,21% | | |
| Mikrobiologische Analyse: | Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl | < 10 ⁴ KbE/g | |
| | Hefen | < 10 ² KbE/g | |
| | Schimmelpilze | < 10 ² KbE/g | |



Nährwertangabe in g/100g:

| | |
|-------------------------|------------------|
| Energie: | 3485kJ / 832kcal |
| Fett (gesamt) | 93 |
| davon gesättigt: | 15 |
| Kohlenhydrate (gesamt): | 0,2 |
| davon Zucker: | 0 |
| Eiweiß: | 0,1 |
| Ballaststoffe: | 0 |
| Salz: | 0,2 |

Lagerung: im Kühlschrank bei 2 - 8 °C .

Lagerstabilität: 12 Monate bei vorgeschriebener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (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? | Zertifikat vorhanden? |
|---|----------|-----------------------|
| Kosher | nein | nein |
| Halal | nein | nein |
| Vegetarisch | nein | |
| Vegan | nein | |

Verpackung:

10684-52-01 0,120kg Plastikflasche mit Spritzverschluss; 35 Flaschen im Karton.
18 Karton per Lage; 4 Lagen per Palette = 72 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.