



# KAROW`S PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktnname:

## Bio-Bittermandel-Essenz



DE-ÖKO-001  
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Artikelnummer alt:

812

Artikelnummer neu:

10812

Bezeichnung des LM:

natürliche Bio-Bittermandel-Aroma

EG-Kontrollnummer:

D-SN-1-5166-B

EG-Kontrollstelle:

DE-ÖKO-001

Produktbeschreibung:

Eine reine Essenz mittels ethanolischer Destillation direkt aus Bio-Bittermandeln zur Herstellung von Bio-Back- und Konditoreiwaren aller Art, speziell auch für feine Stollen- und Weihnachtsbäckerei.  
Auch zur Zubereitung feiner Cremes, Sahne, Desserts, Füllungen und Speiseeis bestens geeignet.  
- back- und froststabil -

Kennzeichnungsempfehlung:

Bittermandel-Extrakt aus kbA  
Natürliches Bio-Bittermandel-Aroma

Aussehen:

wasserklare Flüssigkeit mit charakteristischem Bittermandelgeruch.

Geschmack:

arbeiten rein Bittermandel mit ausgeprägter Note

Empfohlene Dosierung:

20-50 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften.  
20g auf 1000g Teig für eine leichte Abrundung des Geschmacks  
50g auf 1000g Teig für einen kräftigen Bittermandelgeschmack

Lagerstabilität:

18 Monate bei kühler (8-22 °C), dunkler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Aromatisierende Bestandteile:

Bittermandeln\*

Weitere Bestandteile

Ethanol\*, Wasser.

\* = Bestandteile aus kontrolliertem ökologischem Anbau

Mengenbegrenzte Inhaltsstoffe:

Cyanid-Gehalt:	90 mg/ kg
Bei 20 g Einsatz von 10812 Gehalt an Cyanid:	1,8 mg
Bei 50 g Einsatz von 10812 Gehalt an Cyanid:	4,5 mg
Zulässiger Höchstwert in Getränken:	35 mg / kg
Zulässiger Höchstwert in Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzerzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse:	50mg/kg

Alkoholgehalt:

ca. 50% vol.



Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	2494 kJ/ 596 kcal
Fett (gesamt)	50
davon gesättigt:	4
Kohlenhydrate (gesamt):	9
davon Ethanol:	4
Eiweiß:	21
Ballaststoffe:	13
Salz:	0,003

Angaben zu Allergenen nach VO (EG) 1169/2011:

Bittermandel (Schalenfrüchte: Mandel)

Angaben zu Allergenen lt. ALBA-Liste (2008):

Bittermandel (Schalenfrüchte: Mandel)

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 wird in unserem Werk 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	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

**10812-53-01** Alu-Flasche a 200ml; 12 Flaschen/Karton  
16 Kt. per Lage; 4 Lagen per Palette= 64 Kt.

**10812-01-01** 1l Plastikflasche, 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.