



PRODUKTINFORMATION

- Produktname:** **Früchterot**
- Produktnummer:** 27/1
- Dosage:** Nur zugelassen zur Zubereitung von Lebensmitteln unter Beachtung aller geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Beschränkungen. (Kennzeichnungspflicht und Höchstmengenbegrenzung lt EG-VO 1333/2008; Anhang II)
- Höchstmenge: 6g auf 1kg feine Backwaren,
4,5g auf 1kg Dessertspeisen,
15g auf 1kg Dekorationen/Überzüge,
9g auf 1kg Süßwaren.
- Gebindegröße:** 0,5 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss
- Merkmale:**
- flüssiger, kirschroter natürlicher Lebensmittelfarbstoff
 - azofrei
 - back- und froststabil,
 - relativ stabil gegenüber Säuren
 - gegenüber Licht bedingt stabil, (aber mindestens 4-6 Monate bei Eiweißspritzguss)
 - für klare Gelees geeignet
 - für Airbrush geeignet
- Produktbeschreibung:** Karow`s Früchterot ist ein flüssiger Lebensmittelfarbstoff, der Ihren Back- und Konditoreiwaren einen rosaroten-kirschroten Farbton verleiht. Er ist für Sahne, Krems, Backwaren und klare Gelees gut geeignet.
- Lagerung:** kühl lagern
- Kenntlichmachung lt. ZZuV v. 29.01.1998 und EG-VO 1333/2008:**
Farbstoff „Echtes Karmin“ oder Farbstoff E120
- Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:**
keine

Stand: QS-AH-Rev.2

21.08.2014