



PRODUKTSPEZIFIKATION

Bezeichnung des Lebensmittels:	Marzipan - Aroma
Artikelnummer alt:	1
Artikelnummer neu:	10001
Produktbeschreibung:	Ein back- und froststabiles Konditorei-Aroma
Aussehen:	weiße viskose Flüssigkeit
Geruch:	arttypisch nach Marzipan
Geschmack:	feiner Marzipangeschmack
empfohlene Dosage:	10 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften
Anwendungsbereich:	Zur Aromatisierung von Back- und Konditoreiwaren, Speiseeis, Sahne, Kreams, Desserts, Süßwaren, Füllungen usw.)
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung im original verschlossenen Behälter.
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte, Aromastoffe, natürliche Aromastoffe.
Weitere Bestandteile:	Wasser, Emulgator Mono- und Diglyceride E 472c, Stabilisator Xanthan (<0,2%), Konservierungsmittel Kaliumsorbat (Sorbinsäure <0,1%).
Kennzeichnungsempfehlung:	Aroma oder Marzipan-Aroma
Nährwertangabe in g/100g:	
Energie:	162kJ = 51kcal
Fett (gesamt)	5
davon gesättigt:	4,9
Kohlenhydrate (gesamt):	0
davon Zucker:	0
Eiweiß:	0
Ballaststoffe:	0,2
Salz:	0,058



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89 Anhang IIIa; 2006/142/EG Stand 2010):
KEINE

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament EG 1829/2003 und 1830/2003:
Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen 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	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10001-01-01 1kg Plastikflaschen; je 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40Kartons

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.