



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Lebkuchengewürz - Aroma
Bezeichnung des Lebensmittels:	natürliches Aroma mit Lebkuchengeschmack
Artikelnummer alt:	4
Artikelnummer neu:	10004
Produktbeschreibung:	Ein Back-Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln. -back- und froststabil-
Aussehen:	hellbraune, viskose Flüssigkeit
Geruch:	charakteristisch, würzig
Geschmack:	arttypischer würziger Lebkuchen-Geschmack
empfohlene Dosage:	10 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften
Anwendungsbereich:	Eine Back- und Konditoreiaroma mit typischer, würziger Note zur Zubereitung von Weihnachtsgebäcken, Lebkuchen, Spekulatius, Dominosteinen und auch vielen Süßwaren, Puddings, Cremes und Speiseeis. Auch für weihnachtliche Schokoladen oder Füllungen in der Confiserie und Patisserie.
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerstabilität:	bei kühler und trockener Lagerung im Original verschlossenen Behälter
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte
Weitere Bestandteile:	Wasser, Emulgator Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 472c, Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma
Brechungsindex:	1,338 +/- 0,01 nD
Nährwerte in g/100g:	
	Energie: 443kJ / 106kcal
	Fett (gesamt) 12
	davon gesättigt: 4,1
	Kohlenhydrate (gesamt): 0,4
	davon Zucker: 0,1
	Ballaststoffe: 0,3
	Eiweiß: 0
	Salz: 0,05



Mengenbegrenzte Substanzen (lt. 1334/2008) in Aroma in mg/ kg:

Coumarin	22,5
Estragol	214,3
Methyleugenol	3,8
Safrol	2,0

Mikrobiologische Parameter:

	Richtwert
aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 ⁴
Hefen in KBE/g	<10 ²
Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²

Angaben zu Allergenen: 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.

Herkunft: Deutschland

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:

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Verpackung:

10004-01-01: 1,-kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss; 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 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.