



PRODUKTSPEZIFIKATION

Bezeichnung des Lebensmittels:	Butter-Aroma
Artikelnummer alt:	13
Artikelnummer neu:	10013
Produktbeschreibung:	Ein Back- und Konditorei-Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln. - back-, koch- und froststabil -
Aussehen:	hellgelbliche, viskose Flüssigkeit
Geschmack:	frischer, fetter Buttergeschmack
Empfohlene Dosierung:	7-10 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften
Anwendungsbereich:	Zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Süßspeisen und Lebensmitteln aller Art, die mit feinem Buttergeschmack abgerundet werden sollen. Auch zur Zubereitung von Gemüse, pikanten oder süßen Saucen oder Suppen und vieles andere mehr in der feinen Küche bestens geeignet.
Kennzeichnungsempfehlung:	Aroma oder Aromastoff
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe
Weitere Bestandteile:	Wasser, Stabilisator Cellulosegummi (<1%).

Mikrobiologische Parameter:	Istwert	Richtwert
aerobe Gesamtkeimzahl bei 30 °C in KBE/g	<100	<1000
Hefen in KBE/g	<10	max. 100
Schimmelpilze	<10	max. 100
Salmonellen in 25 g	n.n.	n.n. in 25g

Nährwertangabe pro 100g:	
Energie:	62 kJ / 15 kcal
Fett:	0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe:	0,4 g
Eiweiß:	0 g
Salz :	0,052 g



Lagerstabilität: 18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:
Enthält keine der dort angegebenen Allergene

Angaben zu Allergenen lt. ALBA-Liste (2008):
Enthält keine der dort angegebenen Allergene

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 wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10013-01-01 1kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette 40 Kartons

10013-05-01 5kg Plastikkanister
32 Kanister per Lage; 3 Lagen per Palette 96 Kanister

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.