



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Lebensmittelfarbstoff, flüssig Blau**

Artikelnummer alt: 15/1

Artikelnummer neu: 10015

Bezeichnung des Lebensmittels: flüssiger Lebensmittelfarbstoff Blau mit Patentblau - azofrei

Produktbeschreibung: flüssiger Lebensmittelfarbstoff

Aussehen: dunkelblaue Flüssigkeit mit neutralem Geruch

Anwendung: Für Lebensmittel nur zugelassen unter Berücksichtigung der geltenden rechtlichen Vorschriften

Zutaten: Wasser, Propylenglykol, 1,5 % Farbstoff Patentblau E 131
Konservierungsmittel Kaliumsorbat

Kennzeichnungsempfehlung: „mit Farbstoff Patentblau “ oder: „mit Farbstoff E 131“

Dosierung: Auszug der Angaben zur Höchstmengenbegrenzung laut VO (EU) 1129/2012 Anhang II :
Stand 13.11.20

Kategorie-Nr.	Lebensmittel	Berechnete Höchstmenge Blau flüssig in g auf 1 kg Lebensmittel
01.4	Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt	10
01.6.3	Sonstige Sahneprodukte (nur aromatisierte Sahneprodukte)	10
01.7.3	Essbare Käserinde	Quantum satis
01.7.6	Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)	6,7
03	Speiseeis	10
04.2.4.1	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott, nur <i>mostarda di frutta</i>	13
04.2.4.1	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott, nur Konserven von roten Früchten	13
05.2	Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren <i>Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse</i>	20
	<i>nur kandierte Früchte und Gemüse</i>	13
05.3	Kaugummi	20
05.4	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4 <i>Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen</i>	33
	<i>Nur Füllungen</i>	20
06.6	Rührteig	33
07.2	Feine Backwaren	13
14.1.4	Aromatisierte Getränke (ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte)	10
14.2.3	Apfelwein und Birnenwein	13



Kategorie-Nr.	Lebensmittel	Berechnete Höchstmenge Blau flüssig in g auf 1 kg Lebensmittel
14.2.4	Fruchtwein und <i>made wine</i>	13,3
14.2.6	Spirituosen gemäß der Verordnung EG) NR. 110/2008 Mit Ausnahmen	13,3
14.2.7.1	Aromatisierte Weine Ausgenommen <i>americano, bitter vino</i>	13,3
14.2.7.2	Aromatisierte weinhaltige Getränke Ausgenommen <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>	13,3
14.2.7.3	Aromatisierte weinhaltige Cocktails	13,3
14.2.8	Sonstige alkoholische Getränke einschließlich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %	13,3
16	Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorie 1, 3 und 4	10

Lagerstabilität: 18 Monate bei kühler und trockener Lagerung

Nährwertangabe pro 100g:

Energie:	128kJ / 30kcal
Fett:	0
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate	0
davon Zucker	0
Ballaststoffe:	0
Eiweiß:	0
Salz:	0

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 (2010):

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	nein	



Herkunftsland:	Deutschland
Verpackung:	
10015-02-01	0,5kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss, 12 Flaschen im Karton 18 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 72 Kartons
10015-05-01	5 kg Kanister 32 pro Lage, 96 Kanister auf 3 Lagen

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.