



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Lebensmittelfarbstoff, flüssig Milchweiß**

Artikelnummer alt:	17/1																
Artikelnummer neu:	10017																
Produktbeschreibung:	flüssiger Lebensmittelfarbstoff																
Bezeichnung des Lebensmittels:	Lebensmittelfarbstoff Weiß mit Titandioxyd																
Kennzeichnungsempfehlung:	„mit Farbstoff E 171.“ „mit Farbstoff Titandioxyd“																
Aussehen:	weiße viskose Flüssigkeit, wasserlöslich Vor Gebrauch gut aufschütteln. Kleine Menge vor der Anwendung mit wenig Wasser verdünnbar – somit auch sprühfähig.																
Anwendung:	zum Färben für Lebensmittel unter Beachtung geltenden gesetzlichen Bestimmungen																
Empfohlene Dosierung:	0,5 – 1,5 :1000 in Abhängigkeit vom gewünschten Farbton und den jeweiligen Produkteigenschaften und unter Beachtung oben genannter Verordnungen																
Bestandteile:	Wasser, Titandioxyd E 171 (40 %), Propylenglykol, Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Sorbinsäure																
Farbstoffgehalt:	39 % +/-1																
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.																
Mikrobiologische Parameter:	<table><thead><tr><th></th><th>Richtwert</th></tr></thead><tbody><tr><td>aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g</td><td>&lt;10<sup>4</sup></td></tr><tr><td>Hefen in KBE/g</td><td>&lt;10<sup>2</sup></td></tr><tr><td>Schimmelpilze in KBE/g</td><td>&lt;10<sup>2</sup></td></tr></tbody></table>		Richtwert	aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 <sup>4</sup>	Hefen in KBE/g	<10 <sup>2</sup>	Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>2</sup>								
	Richtwert																
aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 <sup>4</sup>																
Hefen in KBE/g	<10 <sup>2</sup>																
Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>2</sup>																
Nährwertangabe in g/100g:	<table><tbody><tr><td>Energie:</td><td>172 kJ / 41 kcal</td></tr><tr><td>Fett:</td><td>0</td></tr><tr><td>    davon gesättigte Fettsäuren:</td><td>0</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate:</td><td>0</td></tr><tr><td>    davon Zucker:</td><td>0</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Eiweiß:</td><td>0</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,01</td></tr></tbody></table>	Energie:	172 kJ / 41 kcal	Fett:	0	davon gesättigte Fettsäuren:	0	Kohlenhydrate:	0	davon Zucker:	0	Ballaststoffe:	0.2	Eiweiß:	0	Salz:	0,01
Energie:	172 kJ / 41 kcal																
Fett:	0																
davon gesättigte Fettsäuren:	0																
Kohlenhydrate:	0																
davon Zucker:	0																
Ballaststoffe:	0.2																
Eiweiß:	0																
Salz:	0,01																



**Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (EU) 1169/2011:**

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 ionisierender Bestrahlung:**

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden nicht bestrahlt.

**Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:**

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

**Herkunftsland:**

Deutschland

**Verpackung:**

10017-02-01

0,5kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton  
18 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette 72 Kartons

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.