



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Lebensmittelfarbstoff, flüssig Früchterot</b>
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Lebensmittelfarbstoff Echtes Karmin E 120.
<b>Artikelnummer alt:</b>	27/1
<b>Artikelnummer neu:</b>	10027
<b>Produktbeschreibung:</b>	flüssiger Lebensmittelfarbstoff, der aus dem natürlichen, durch Wasserextraktion hergestellter Extrakt aus dem Insekt Dactylopius Coccus cacti. hergestellt wird. Das Produkt entspricht den Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe
<b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>	„mit Farbstoff E 120.“ oder: „mit Farbstoff Echtes Karmin“
<b>Aussehen:</b>	dunkelweinrote flüssige Dispersion
<b>Anwendung:</b>	Nur zum Färben für Lebensmittel unter Berücksichtigung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	in Abhängigkeit vom gewünschten Farbton und den jeweiligen Produkteigenschaften sind die festgelegten Beschränkungen lt. Verordnung EG 1333/2008, Anhang II zu beachten
<b>Bestandteile:</b>	Wasser, Propylenglykol, Farbstoff Echtes Karmin E 120, Maltodextrin, Konservierungsmittel Kaliumsorbat
<b>Gesamtfarbstoffgehalt:</b>	E 120 = 3,33 % (Aluminiumgehalt: 0,071%; Bei Einhaltung der Höchstmengen für den Farbstoff wird die Höchstmengenbeschränkung für Aluminium eingehalten.)

## Auszug aus der VO 1333/2008 Anhang II

Kategorie-Nr.	Lebensmittel	Höchstmenge Früchterot flüssig in g auf 1 kg Lebensmittel
01.4	Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt	4,5
01.6.3	Sonstige Sahneprodukte (nur aromatisierte Sahneprodukte)	4,5
04.2.4.1	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott, nur Konserven von roten Früchten	6
05.2	Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse	9
	nur kandierte Früchte und Gemüse	6
05.4	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4 laut VO (EU) 1129/2011 Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen	15
	Nur Füllungen	9
07.2	Feine Backwaren	6
14.1.4	Aromatisierte Getränke (ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte)	3



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

<b>Mikrobiologische Parameter:</b>	<b>Richtwert</b>
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>

<b>Nährwertangabe pro 100g:</b>	
Energie:	142/34 kJ/kcal
Fett:	<0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1 g
Kohlenhydrate	12 g
davon Zucker	<1 g
Ballaststoffe:	<0,1 g
Eiweiß:	<0,1 g
Salz (Natrium x 2,5):	<0,1 g

**Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:**  
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.

<b>Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:</b>	<b>Möglich?</b>	<b>Zertifikat vorhanden?</b>
Kosher	?	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	nein	
Vegan	nein	

**Herkunftsland:** Deutschland

**Verpackung:**

**10027-02-01** 0,5kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton  
18 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 72 Kartons

**10027-10-01** 10 kg Kanister, 20 pro Lage, 2 Lagen per Palette = 40 Kanister

**10027-52-01** 0,12 kg Flasche, 12 Flaschen im Karton  
**(Vorbestellartikel)** 48 Kartons pro Lage, 7 Lagen = 336

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.