



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Lebensmittelfarbstoff, flüssig Apfelgrün**

Artikelnummer alt: 30

Artikelnummer neu: 10030

Produktbeschreibung: flüssiger Lebensmittelfarbstoff zum Färben von Lebensmitteln unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Grundlagen

Bezeichnung des Lebensmittels: Lebensmittelfarbstoff Apfelgrün mit Kurkumin E100 und Patentblau E131.

Kennzeichnungsempfehlung: „mit Farbstoff E 100 und E 131.“
oder: „mit Farbstoff Kurkumin und Patentblau“

Aussehen: grüne Dispersion

Empfohlene Dosierung: in Abhängigkeit vom gewünschten Farbton und den jeweiligen Produkteigenschaften festgelegte Höchstmengenbegrenzung zu beachten: siehe Tabelle

Bestandteile: Wasser, Propylenglykol, Farbstoff Kurkumin E 100, Farbstoff Patentblau E 131, Maltodextrin, Konservierungsmittel Sorbinsäure.

Farbstoffgehalt: E 100 = 0,6%; E 131 = 0,07%

Ausschnitt aus der VO 1333/2008

Kategorie-Nr.	Lebensmittel Stand: 10.12.2018	Höchstmenge Apfelgrün flüssig in g auf 1 kg Lebensmittel
01.4	Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt	22
01.6.3	Sonstige Sahneprodukte (nur aromatisierte Sahneprodukte)	22
03	Speiseeis	22
04.2.4.1	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott, nur Konserven von roten Früchten	29,4
05.2	Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren <i>Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse</i>	44,1
	<i>nur kandierte Früchte und Gemüse</i>	29,4
05.4	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4 laut VO (EU) 1129/2011 <i>Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen</i>	73,5
	<i>Nur Füllungen</i>	44,1
07.2	Feine Backwaren	29,4
14.1.4	Aromatisierte Getränke (ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte)	14,7
16	Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorie 1 (Milchprodukte und Analoge), 3 (Speiseeis) und 4 (Obst und Gemüse –auch verarbeitet) lt. VO (EU) 1129/2011	22



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

Mikrobiologische Parameter:		Richtwert
a.	aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 ⁴
b.	Hefen in KBE/g	<10 ²
c.	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²

Nährwertangabe pro 100g:

Energie:	181/43	kJ/kcal
Fett:	<0,1	g
davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1	g
Kohlenhydrate	5	g
davon Zucker	0,5	g
Ballaststoffe:	<0,1	g
Eiweiß:	<0,1	g
Salz (Natrium x 2,5):	<0,1	g

Angaben zu Allergenen nach VO (EG) 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 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:

10030-02-01 0,5kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton
18 Kt. per Lage; 4 Lagen per Palette = 72 Kt.

10030-10-01 10kg Plastikkanister
20 Kanister per Lage; 2 Lagen per Palette = 40 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.