



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Waldmeister-Aroma	
Artikelnummer alt:	41	
Artikelnummer neu:	10041	
Bezeichnung des LM:	Waldmeisteraroma mit Farbstoff	
Produktbeschreibung:	Ein feines Konditoreiaroma zur Herstellung von Speiseeis, feinen Cremes, Sahne, Pudding, Desserts und auch Getränke oder Shakes mit feinem typischen Waldmeistergeschmack - im Endprodukt hellgrün färbend. - froststabil -	
Aussehen:	kräftig dunkelgrüne Flüssigkeit mit Waldmeister-Geruch	
Geschmack:	arttypisch Waldmeister	
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften 8 g : 1000 g Endprodukt (färbend)	
Kennzeichnungspflicht:	„mit Farbstoff“	
Kennzeichnungsempfehlung:	Aroma oder Waldmeisteraroma	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe, natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte	
Weitere Bestandteile:	Wasser, Propylenglykol, Saflorextrakt: (Maltodextrin), Farbstoff Patentblau E 131 .	
Farbstoffgehalt:	E 131 = 420 mg/kg Aroma	
Ethanolgehalt:	7,5%mas.	
Höchstmengenbegrenzte Inhaltstoffe:	Cumarin: ca. 1mg/kg	
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	<10 ⁴
	Hefen	<10 ²
	Schimmel	<10 ²
Nährwertangabe in g/100g:	Energie:	621 kJ / 148 kcal
	Fett (gesamt)	0
	davon gesättigt:	0
	Kohlenhydrate (gesamt):	1,1
	davon Zucker:	<1
	Ballaststoffe:	0
	Eiweiß	0,1
	Salz:	0,2
Physikalische Parameter:	Dichte (20 °C; Biegeschwinger)	1,0 g/cm ³ +/- 0,05
	Brechungsindex (20 °C; Biegeschwinger)	1,37 +/- 0,01



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

KEINE

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	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland:

Deutschland

Lagerstabilität:

18 Monate bei kühler und trockener Lagerung (ca. 8 bis 22 °C) in originalverschlossenen Gebinden

Verpackung:

10041-01-01

1kg Plastikflaschen (PE-HD), 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 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.