



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Pflanzenextrakt Birnengrün	
Artikelnummer alt:	57	
Artikelnummer neu:	10057	
Bezeichnung des LM:	färbendes Lebensmittel Pflanzenextrakt Birnengrün	
Aussehen:	dunkelgrüne viskose Flüssigkeit	
Bestandteile:	Zucker, Wasser, Färberdisteleextrakt, Spirulinakonzentrat	
Farbton:	Tannengrün	
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit vom gewünschten Farbton und den jeweiligen Produkteigenschaften: Applikation : Hartkaramellen 1-3 kg : 1000 kg Cerealien Produkte 4 kg : 1000 kg Gelatineprodukte 1-3 kg : 1000 kg Eiskrem 1-3 kg : 1000 kg Farbton bei Dosierung 1:1000 in Wasser: helles birnengrün Farbton bei Dos. 3:1000 in Milch/Sahne/Krems: helles lindgrün Farbton bei Dos. 2:100 in Marzipanrohmasse: wiesengrün Farbton bei Dos. 3:100 in Marzipanrohmasse: tannengrün	
Anwendungshinweis:	Bei Verwendung in Gelee- u. Gelatineprodukten empfiehlt sich eine Vorlösung von Pflanzenextrakt Birnengrün in einem geeigneten Medium, aber nicht direkt mit Säuren in Berührung bringen!	
Mikrobiologische Analyse:	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 5000 KbE/g
	Coliforme	<10
	Escherichia coli	<10
	Hefen	< 100 KbE/g
	Schimmelpilze	< 100 KbE/g
Nährwertangabe in g/100g:	Energie:	921kJ / 217kcal
	Fett (gesamt)	0,1
	davon gesättigt:	0,05
	Kohlenhydrate (gesamt):	46,5
	davon Zucker:	45
	Ballaststoffe:	2,8
	Eiweiß:	6,2
	Salz:	1,03



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.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerung:

im Kühlschrank (+2 bis +8 °C) in originalverschlossenen Gebinden

Lagerstabilität:

18 Monate bei vorgeschriebener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden. Angebrochene Gebinde schnell aufbrauchen oder portionsweise einfrieren (< -18 °C).

Gebindegrößen:

10057-02-01

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

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.