PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Paprikaextrakt**

Artikelnummer alt: 60

Artikelnummer neu: 10060

Bezeichnung des Lebensmittels: Färbendes Lebensmittel Paprikaextrakt*
* Mit der Annahme der Leitlinien zur Klassifizierung von Lebensmittelextrakten mit färbenden Eigenschaften („Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties") am 29.11.2013 werden die Anforderungen an färbende Lebensmittel in der Europäischen Union definiert. Dieses Produkt entspricht diesen Anforderungen an ein färbendes Lebensmittel.

Aussehen: orangerote, viskose Flüssigkeit, wasserlöslich

Verwendungshinweise: Produkt vor Verwendung gut umrühren, ggf. eine Vorlösung herstellen, um eine homogene Verteilung im Produkt zu gewährleisten.

Empfohlene Dosierung: ca. 0,3 - 1: 1000

Kennzeichnungsempfehlung: färbendes Lebensmittel Paprikaextrakt

Zutaten: Wasser, Trägerstoff Sorbit E 420, färbendes Lebensmittel* Paprika-extrakt, Sonnenblumenöl, Stabilisator Gummi arabicum , Antioxidationsmittel alpha-Tocopherol u. Ascorbinsäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat.

Mikrobiologische Parameter:

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g
Coliforme	neg/1g
Hefen	< 100 KbE/g
Schimmelpilze	< 100 KbE/g

Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	1300kJ/ 311 kcal
Fett (gesamt)	22,5
davon gesättigt:	<0,1
Kohlenhydrate (gesamt):	27,5
davon Zucker:	<0,1
Ballaststoffe:	<10
Eiweiß	<0,4
Salz:	<0,005

www.karow-aromen.de
Heinrich Karow Nachf. KG · Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen · Telefon +49(0)3741 383 2550 · Fax +49(0)3741 383 2559

Angaben zu Allergenen nach VO (EU) 1169/2011:

keine

Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändenden 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	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen: im Kühlhaus bei 2-8°C in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate bei vorgeschriebener Lagerung. Angebrochene Gebinde kühl lagern und zügig aufbrauchen. Froststabil – Einfrieren zur Lagerung möglich

Verpackung:

10060-02-01 0,5kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss; 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.

www.karow-aromen.de
Heinrich Karow Nachf. KG · Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen · Telefon +49(0)3741 383 2550 · Fax +49(0)3741 383 2559