



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Anis-Essenz
Artikelnummer alt:	105
Artikelnummer neu:	10105
Bezeichnung des LM:	natürliches Anis-Öl
Produktbeschreibung:	Eine feine Konditoreiessenz zur Herstellung und geschmacklichen Verstärkung von Back- und Konditoreiwaren, feinen Cremes, Desserts, Pralinen, Speiseeis, Torten, Puddings, Süßspeisen. - back- und froststabil -
Aussehen:	wasserklare Flüssigkeit mit kräftigem Anis-Geruch
Geschmack:	natürlicher Anisgeschmack
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Anis-Aroma oder natürliches Anisöl
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaft 5-8 g: 1000 g Endprodukt
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakt (natürliches Anisöl)
Weitere Bestandteile:	Wasser, Propylenglykol, Ethanol (45% mas.)
Nährwertangabe in g/100g:	
Energie:	1479 kJ = 354 kcal
Kohlenhydrate (gesamt):	0
davon Zucker:	0
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Protein (Nx6,25)	0
Ballaststoffe:	0
Natrium:	-



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.

Verpackung:

10105-01-01

1kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton

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.