



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Kokos-Aroma	
Artikelnummer alt:	179	
Artikelnummer neu:	10179	
Bezeichnung des LM:	Aroma mit Kokos-Geschmack	
Produktbeschreibung:	Ein Back- und Konditorei-Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln und Getränken.	
Aussehen:	klar, leicht gelblich, viskose Flüssigkeit	
Geruch:	arttypisch, nach Kokosnuss	
Geschmack:	kräftiger Kokosnussgeschmack	
empfohlene Dosage:	10 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften	
Anwendungsbereich:	Zur Aromatisierung von Getränken oder Back- und Konditoreiwaren (Gebäcken, Speiseeis, Sahne, Krems, Gelee, Süßwaren, Füllungen usw.)	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe, Aromaextrakte.	
Weitere Bestandteile:	Invertzuckersirup, Glucosesirup.	
Kennzeichnungsempfehlung in verpackten Lebensmitteln:	Aroma	
Physikalische Parameter:	Dichte (20 °C; Biegeschwinger):	1,345 +/- 0,01g/cm ³
	Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch):	70 +/- 2 °Brix
	Ethanolgehalt (berechnet):	2,4%mas.
Nährwertangaben in g/100g:	Energie:	1294 kJ /306 kcal
	Fett (gesamt)	0
	davon gesättigte Fettsäuren:	0
	Kohlenhydrate (gesamt):	73
	davon Zucker:	51
	Ballaststoffe:	0,1
	Eiweiß	0
	Salz:	0,003
Mikrobiologische Parameter:	Aufgrund der Beschaffenheit des Produktes ist eine mikrobiologische Keimbelastung nicht zu erwarten	



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

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament EG 1829/2003 und 1830/2003:
Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Angaben zu Nanotechnologie und Bestrahlung:
Dieses Produkt wird in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen: kühl, dunkel und trocken in original verschlossenen Behältern.

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10179-17-01 1,25 kg Plastikflaschen; je 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

10179-13-01 12,5 kg PE-Kanister
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.