



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Bittermandel - Aroma		
Artikelnummer alt:	202		
Artikelnummer neu:	10202		
Bezeichnung des Lebensmittels:	Aroma Typ Bittermandel		
Produktbeschreibung:	Ein Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln. -back- und froststabil-		
Aussehen:	weiße, viskose Flüssigkeit		
Geruch:	typisch, streng nach Bittermandel		
Geschmack:	feiner Bittermandel-Geschmack		
Empfohlene Dosierung:	10 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften		
Anwendungsbereich:	Eine Back- und Konditoreiaroma mit kräftiger Bittermandel-Note zur Zubereitung von vielen Arten Gebäcken. Besonders zur Verfeinerung von Weihnachtsgebäcken, vielen Süßwaren, Puddings, Cremes und Speiseeis und in der feinen Confiserie und Patisserie.		
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe.		
Weitere Bestandteile:	Wasser, Emulgator Zitronensäureester von Mono- & Diglyceriden E 472c, Stabilisator Xanthan (<0,2%), Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,1%).		
Kennzeichnungsempfehlung:	Aromastoff oder Aroma		
Physikalische Parameter:	Brechungsindex: (20 °C, refraktometrisch)		1,34+/- 0,05
	Brixwert: (20 °C, refraktometrisch)		0° Brix +/- 2
Mikrobiologische Parameter:			Richtwert
(n.n.= nicht nachweisbar)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g		<10 ⁴
	Hefen in KBE/g	in KBE/g	100
	Schimmelpilze	in KBE/g	100
	Salmonellen in 25 g	n.n.	Grenzwert: n.n. in 25g



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	170 kJ = 41kcal
Fett (gesamt)	4,5
davon gesättigt:	4
Kohlenhydrate (gesamt):	0
davon Zucker:	0
Eiweiß:	0
Ballaststoffe:	0,4
Salz:	0,07

Angaben zu Allergenen lt. VO (EG) 1169/2011 (LMIV):
keine

Angaben zu GVO gemäß Verordnung 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 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	

Lagerbedingungen:

kühle, dunkle und trockene Lagerung im originalverschlossenen Behälter.

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate

Verpackung:

10202-01-01

1,-kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss; 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage, 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

10202-05-01

5,-kg Plastikkanister
32 Kanister per Lage; 3 Lagen per Palette = 96 Kanister

10202-10-01

10,-kg Plastikkanister
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.