



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Kuchen-Back-Aroma		
Artikelnummer alt:	216		
Artikelnummer neu:	10216		
Bezeichnung des LM:	Aroma mit Kuchengeschmack		
Produktbeschreibung:	Ein besonders feines Backaroma zur Zubereitung von Lebensmitteln. -back- und froststabil-		
Aussehen:	hellgelbe, viskose Flüssigkeit		
Geruch:	typisch, frischer Kuchenteig		
Geschmack:	feiner runder Butter-Zitronen-Geschmack		
empfohlene Dosage:	10-20 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften		
Anwendungsbereich:	Dieses Back- und Konditoreiaroma verleiht einen feinen abgerundeten Butter-Zitronen-Geschmack und eignet sich zur Zubereitung von vielen Arten Gebäcken, besonders Plätzchen oder Massen usw.		
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte, Aromastoffe, Gewürzextrakt.		
Weitere Bestandteile:	Wasser, Emulgator Mono- und Diglyceride E 472c, Verdickungsmittel Xanthan (<0,2%), Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,1%).		
Kennzeichnungsempfehlung:	Aroma		
Nährwertangabe in g/100g:			
	Energie:	371kJ /88kcal	
	Fett (gesamt)	8,5	
	davon gesättigt:	8,5	
	Kohlenhydrate (gesamt):	0	
	davon Zucker:	0	
	Ballaststoffe:	0,2	
	Eiweiß	0	
	Salz:	0,008	
Mikrobiologische Parameter:			Soll
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<1000	
	Hefen in KBE/g	in KBE/g	max. 100
	Schimmelpilze	in KBE/g	max. 100



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89 Anhang IIIa; 2006/142/EG :

Spuren von Milchzucker (Laktose aus aromatisierenden Bestandteilen)

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 ionisierender Bestrahlung:

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

Kosher
Halal
Vegetarisch
Vegan

Möglich?

nein
nein
ja
ja

Zertifikat vorhanden?

nein
nein

Lagerstabilität:

18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Verpackung:

10216-01-01

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

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.