



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Waldmeister-Paste	
Artikelnummer alt:	300	
Artikelnummer neu:	10300	
Bezeichnung des Lebensmittels:	pastöses Aroma Typ Waldmeister mit Farbstoff	
Aussehen:	viskose kräftig dunkelgrüne Paste	
Geruch/Geschmack:	frisch, fruchtig, typisch nach Waldmeister, würzig	
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften 30:1000	
Anwendungsbereich:	Ein Aroma zur Zubereitung feiner Konditoreiwaren, Cremes, Speiseeis, Desserts, Füllungen, Gelee, Überzüge usw.	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe, Aromaextrakte	
Weitere Bestandteile:	Glukosesirup, Wasser, Säuerungsmittel Zitronensäure (E 330), Farbstoffe Kurkumin E 100 und Patentblau V E 131, Stabilisator Xanthan.	
Kennzeichnungsempfehlung:	Aroma	
Kennzeichnung:	„mit Farbstoff“	
Gesamtfarbstoffgehalt:	0,31% (=0,27 % E 100 + 0,038% E 131) Bei Einhaltung der o. g. Dosierungsempfehlung (und bis zum 3-fachen) ist die Höchstmengenbeschränkung für Farbstoffe E 100 und E 131 lt. der o.g. Verordnung 1333/2008 gewährleistet.	
Physikalische Parameter:	pH-Wert (20 °C; potentiometrisch):	3 +/- 0,8
	Brixwert (20 °C; refraktometrisch):	57 +/- 3
	Ethanolgehalt (berechnet):	2,25%mas.
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KbE/g	<10000
	Hefen in KbE/g	<100
	Schimmel in KbE/g	<100
Nährwertangaben in g/100g:	Energie:	1114 kJ /265 kcal
	Fett (gesamt)	0
	davon gesättigt:	0
	Kohlenhydrate (gesamt):	54
	davon Zucker:	16
	Ballaststoffe:	0,5
	Eiweiß	0,1
	Salz:	0,016



Angaben zu Allergenen lt. VO (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 ionisierender Bestrahlung:

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe werden in unserem Werk 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: kühl, trocken und dunkel (8 – 22 °C) in originalverschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate bei o.g. Bedingungen

Gebinde:

10300-03-01 3kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss
24 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 120 Eimer

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.