



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Waldfrucht - Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt:	527																
Artikelnummer neu:	10527																
Bezeichnung des LM:	natürliches Aroma Typ Waldfrucht																
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Fruchtaroma mit mindestens 15% Fruchtsaft zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art und geschmacklichen Unterstützung feiner Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit feinem Waldfruchtgeschmack. -Back- und froststabil-																
Aussehen:	dunkelrote viskose Flüssigkeit mit typischem fruchtigen Geruch reifer Waldfrüchte																
Geschmack:	kräftiger , Waldfruchtgeschmack mit reifer Note																
Empfohlene Dosierung:	15 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaft																
Lagerstabilität/MHD:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden																
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma																
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe , Aromaextrakte.																
Weitere Bestandteile:	Invertzuckersirup, Glucosesirup, Fruchtsaft (Sauerkirsche), Säuerungsmittel Zitronensäure.																
Mikrobiologische Parameter:	<table><thead><tr><th></th><th>Sollwert</th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl</td><td>< 1000 KbE/g</td></tr><tr><td>Hefen</td><td>< 100 KbE/g</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>< 100 KbE/g</td></tr></tbody></table>		Sollwert	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g	Hefen	< 100 KbE/g	Schimmelpilze	< 100 KbE/g								
	Sollwert																
Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g																
Hefen	< 100 KbE/g																
Schimmelpilze	< 100 KbE/g																
Nährwertangabe in g/100g:	<table><tbody><tr><td>Energie:</td><td>1247kJ/ 294kcal</td></tr><tr><td>Fett (gesamt)</td><td>0</td></tr><tr><td> davon gesättigt:</td><td>0</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate (gesamt):</td><td>66,4</td></tr><tr><td> davon Zucker:</td><td>49</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Eiweiß:</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,01</td></tr></tbody></table>	Energie:	1247kJ/ 294kcal	Fett (gesamt)	0	davon gesättigt:	0	Kohlenhydrate (gesamt):	66,4	davon Zucker:	49	Ballaststoffe:	0,1	Eiweiß:	0,1	Salz:	0,01
Energie:	1247kJ/ 294kcal																
Fett (gesamt)	0																
davon gesättigt:	0																
Kohlenhydrate (gesamt):	66,4																
davon Zucker:	49																
Ballaststoffe:	0,1																
Eiweiß:	0,1																
Salz:	0,01																



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

Enthält keine der aufgeführten 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.

Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wird in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen: Möglich?

Kosher	nein
Halal	nein
Vegetarisch	ja
Vegan	ja

Zertifikat vorhanden?

nein
nein

Verpackung:

10527-17-01

1,25kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kt.

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.