



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Heidelbeer-Aroma, natürlich
Artikelnummer alt:	529
Artikelnummer neu:	10529
Bezeichnung des LM:	natürliches Aroma Typ Heidelbeere
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Fruchtaroma zur Herstellung und geschmacklichen Abrundung von Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnefonds, Füllmassen für Torten, Kuchen oder Confiseriewaren und Speiseeis mit kräftigem arttypischem Heidelbeergeschmack. - back- und froststabil -
Aussehen:	dunkelweinrote, viskose Flüssigkeit mit dem fruchtigen Geruch reifer Heidelbeeren.
Geschmack:	fruchtig-reifer Geschmack frischer Heidelbeeren.
Empfohlene Dosierung: Applikationen:	10 : 1000 in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften Speiseeis: 25 : 1000 Fruchtfüllung: 15 : 1000 Sahne: 25 : 1000 Gelatine: 15 : 1000
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte.
Weitere Bestandteile:	Invertzuckersirup, Glucosesirup, Schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat, Säuerungsmittel Zitronensäure.
Mikrobiologische Parameter:	Aufgrund der Beschaffenheit des Produktes ist kein mikrobiologisches Wachstum zu erwarten.
Nährwertangabe in g/100g:	Energie: 1285 kJ = 304 kcal Fett (gesamt) 0,1 davon gesättigt: 0 Kohlenhydrate (gesamt): 61,4 davon Zucker: 49,5 Ballaststoffe: 0,1 Eiweiß 0,2 Salz: 0,009



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

Enthält keine der dort angegebenen 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 wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

Kosher
Halal
Vegetarisch
Vegan

Möglich?

ja
nein
ja
ja

Zertifikat vorhanden?

nein
nein

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10529-17-01

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

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.