



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Bananen-Aroma, natürlich
Artikelnummer alt:	542
Artikelnummer neu:	10542
Bezeichnung des LM:	natürliches Aroma Typ Banane
Produktbeschreibung:	Ein feines Konditoreiaroma zur Herstellung und geschmacklichen Verstärkung von Konditoreiwaren aller Art, feinen Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit fein-reifem Bananengeschmack. - back- und froststabil -
Aussehen:	gelbe, leicht viskose Flüssigkeit mit natürlichem Bananen-Geruch
Geschmack:	reifer natürlicher Bananengeschmack
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften 10 g: 1000 g Endprodukt
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Bananen-Aroma mit anderen natürlichen Aromen
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte und Gewürzemulsion
Weitere Bestandteile:	Wasser, Verdickungsmittel E 466 (<1%), Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsmittel Sorbinsäure E 202 (<0,1%).

Nährwertangabe in g pro 100g:

Energie:	389/ 93 kJ/kcal
Fett:	0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe:	0,3 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0,03 g



Angaben zu Allergenen nach VO (EG) 1169/2011:

Enthält keine der dort 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.

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10542-01-01 1kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton

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.