



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Walnuss - Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt:	553
Artikelnummer neu:	10553
Bezeichnung des LM:	natürliches Aroma Typ Walnuss
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Konditoreiaroma zur geschmacklichen Verfeinerung von Back- und Konditoreiwaren, Sahne, Cremes, Desserts und vor allem auch Speiseeis mit feinem Walnussgeschmack. -Back- und froststabil-
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma
Aussehen:	hellbraune, viskose Flüssigkeit mit typischem Walnuss-Geruch
Geschmack:	natürlich-kraftiger Walnuss-Geschmack.
empfohlene Dosierung:	10-15 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften.
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe
Weitere Bestandteile:	Wasser, Emulgator Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Karamellzuckersirup, Stabilisator Xanthan, Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,1%).

Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	375kJ /90kcal
Fett (gesamt)	4,5
davon gesättigt:	4,4
Kohlenhydrate (gesamt):	0,2
davon Zucker:	0
Ballaststoffe:	0,2
Eiweiß	0
Salz:	0,05

Mikrobiologische Parameter:	IST	Soll
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<100	<1000
Hefen in KBE/g	<10	max. 100
Schimmelpilze	<10	max. 100



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89 Anhang IIIa und 2006/142/EG; EG 1169/2011:
Schalenfrüchte (Walnuss)

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:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10553-01-01 1,- kg Plastikflaschen; 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.