



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Rum-Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt:	556
Artikelnummer neu:	10556
Bezeichnung des LM:	natürliches Rum-Aroma
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Back- und Konditorei-Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln. -back- und froststabil-
Aussehen/Geschmack:	kognakbraune, leicht viskose Flüssigkeit mit kräftigem Jamaika-Rum-Geruch und Geschmack.
empfohlene Dosierung:	5-10 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften.
Anwendungsbereich:	Zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren vieler Art, wie auch Füllungen, Cremes, Desserts, Sahne, Speiseeis, Getränke usw.
Kennzeichnungsempfehlung:	Natürliches Rum-Aroma (>95% aus echtem Rum)
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe.
Weitere Bestandteile:	Glycerin, Ethanol, Wasser, Karamellzuckersirup.
Alkoholgehalt:	ca. 38%mas.
Nährwertangaben in g/100g:	
Energie:	1342kJ/321kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	35
davon Zucker:	0,2
davon ein- und mehrwertige Alkohole	34,8
Eiweiß	0
Ballaststoffe:	0
Salz:	0



Mikrobiologische Parameter: Aufgrund der Zusammensetzung des Produktes ist ein mikrobiologischer Befund nicht zu erwarten und eine solche Analyse nicht angezeigt.

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

Angaben zu GVO gemäß Verordnung 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	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerstabilität: 18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in original verschlossenen Gebinden.

Verpackung:

10556-01-01 1 kg Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen = 40 Kt. per EU-Palette

10556-10-01 10 kg Plastikkanister
20 Kanister per Lage; 2 Lagen = 40 Kanister per EU-Palette

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.