



PRODUKTSPEZIFIKATION

| | | | |
|---|---|--------------|--|
| Produktname: | Natürliches Bourbon Vanille Aroma | | |
| Artikelnummer alt: | 560 | | |
| Artikelnummer neu: | 10560 | | |
| Bezeichnung des LM: | natürliches Bourbonvanille-Aroma | | |
| Produktbeschreibung: | Ein natürliches Bourbon Vanille-Aroma zur Zubereitung von Konditoreiwaren wie Sahne, Cremes, Speiseeis, Füllungen und vieles andere mehr. Dieses Produkt ist zur gewerblichen Zubereitung von Lebensmitteln und nicht zum reinen Verzehr bestimmt. | | |
| Aussehen: | homogen, hellbraun, dickflüssig, kräftiger Bourbonvanille-Geruch mit karamellig-rauchiger Note und leicht sahniger Abrundung. | | |
| Geschmack: | in Testlösung: Bourbonvanille, karamellig, rauchig, sahnig | | |
| Kennzeichnungsempfehlung lt. (EU) Aromen VO 1334/2008: | Natürliches Bourbonvanille-Aroma | | |
| | Die Inhaltsstoffe des Produkts sind entweder Lebensmittel oder durch die "Flavour and Extract Manufacturers Association" (FEMA) geprüft und sicher als Aromastoff eingestuft (GRAS). | | |
| Empfohlene Dosierung: | in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaft Testlösung 3-5:1000 | | |
| Lagerstabilität: | 18 Monate bei kühler, dunkler und trockener Lagerung bei 8- 22°C in originalverschlossenen Gebinden. | | |
| Aromatisierende Bestandteile: | Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe | | |
| Weitere Bestandteile: | Wasser, Träger Glycerin, Stabilisator Xanthan. | | |
| Höchstmengenbegrenzte Inhaltsstoffe: | Keine | | |
| Mikrobiologische Parameter: | Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl | < 1000 KbE/g | |
| | Hefen | < 100 KbE/g | |
| | Schimmelpilze | < 100 KbE/g | |
| Physikalische Parameter: | Ethanolgehalt: ca. 8,6% mas. | | |



Nährwertangabe in g/100g:

| | |
|------------------------------|------------------|
| Energie: | 918 kJ / 217kcal |
| Fett: | 0 |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0 |
| Kohlenhydrate: | 40 |
| davon Zucker: | 0 |
| Ballaststoffe: | 0,8 |
| Eiweiß: | 0,066 |
| Salz: | 0,044 |

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

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:

| | Möglich? | Zertifikat vorhanden? |
|-------------|----------|-----------------------|
| Kosher | ja | nein |
| Halal | nein | nein |
| Vegetarisch | ja | |
| Vegan | ja | |

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10560-05-01

5 kg Plastikkanister mit Originalitätsverschluss
32 Kanister per Lage; 3 Lagen per Palette = 96 Kanister

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.