



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.