



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Limetten - Aroma, natürlich</b>
<b>Artikelnummer alt:</b>	580
<b>Artikelnummer neu:</b>	10580
<b>Bezeichnung des LM:</b>	natürliches Aroma Typ Limette
<b>Produktbeschreibung:</b>	Ein natürliches Konditoreiaroma zur Herstellung und geschmacklichen Abrundung von Konditoreiwaren aller Art, feinen Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit dem typischen Limettengeschmack. - back- und froststabil -
<b>Aussehen:</b>	hellgelbliche viskos-homogene Flüssigkeit mit natürlich-frischem Limetten-Geruch und saftbetonter Note
<b>Geschmack:</b>	fruchtig-spritziger Limettengeschmack, saftig
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften 1-2 g : 1000 g Endprodukt
<b>Lagerstabilität:</b>	8 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
<b>Aromatisierende Bestandteile:</b>	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe
<b>Weitere Bestandteile:</b>	Wasser, Ethanol, Stabilisator Xanthan, Dextrose, Emulgator Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, Antioxydants Butylhydroxyanisol (BHA E 320).
<b>Alkoholgehalt:</b>	berechnet: 9,4 %vol. (+/-1%)
<b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>	natürliches Aroma
<b>Nährwertangaben in g pro 100g:</b>	
	Energie: 246kJ / 59kcal
	Fett: 0,2
	davon gesättigte Fettsäuren: 0,2
	Kohlenhydrate 0,5
	davon Zucker 0,5
	Ballaststoffe: 0,6
	Eiweiß: 0,1
	Salz : 0,002



**Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (EG) 1169/2011:**

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	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Verpackung:**

10580-01-01

1kg Plastikflaschen mit Spritzverschluß, 12 Flaschen im Karton  
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per EU-Palette = 40 Kartons

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.