



PRODUKTSPEZIFIKATION

Rot - öllöslich Lebensmittelfarbstoff

Produktname:		
Artikelnummer alt:	681	
Artikelnummer neu:	10681	
Bezeichnung des LM:	Lebensmittelfarbstoff Echtes Karmin E 120	
Kennzeichnung:	Anwendung nur unter Beachtung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Farbstoff Echtes Karmin oder Farbstoff E 120	
Aussehen:	dunkelweinrote viskose Flüssigkeit, öllöslich	
Beschreibung:	Durch wässrige Extraktion von Cochenilleläusen (<i>Coccus costa</i>) wird Karminsäure hergestellt und zu einem Ca-Al-Lack weiterverarbeitet. Die Sprühtrocknung erfolgt unter Verwendung von Maltodextrin als Trägerstoff. Anschließend findet die Dispergierung in Sonnenblumenöl statt.	
Verwendungshinweise:	Zur farblichen Gestaltung von Kuvertüren, Fettglasuren und -überzügen, Fettcremes, Schokoladen u.s.w. bestens zu empfehlen. Ein Mischen unserer öllöslichen Farben untereinander ist möglich und eröffnet dem kreativen Anwender eine unendliche Farbpalette. Produkt vor Verwendung gut umrühren oder schütteln, ggf. eine Vorlösung herstellen, um eine homogene Verteilung zu gewährleisten.	
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften: ca. 1 – 3 g : 1000 g für Dekorationen/Überzüge applikationsabhängige Höchstmengenbegrenzung beachten!	
Bestandteile:	Sonnenblumenöl, Echtes Karmin (E 120), Maltodextrin.	
Farbgehalt:	9-11% Karminsäure nach FCC II	
Aluminiumgehalt, max.:	0,26 % im Farblack	
Mikrobiologische Analyse:	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g
	Enterobacteriaceae	<10 KbE/g
	Hefen	< 100 KbE/g
	Schimmelpilze	< 100 KbE/g
Nährwertangaben in g/100g:	Energie:	3304 kJ / 786 kcal
	Fett (gesamt)	80
	davon gesättigt:	8,8
	Kohlenhydrate (gesamt):	12
	davon Zucker:	0
	Eiweiß:	4,2
	Ballaststoffe:	0
	Salz:	0,32



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

keine

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:

Kosher
Halal
Vegetarisch
Vegan

Möglich?

ja
nein
nein
nein

Zertifikat vorhanden?

nein
nein

Lagerung:

im Kühlhaus/Kühlschrank bei +2°C bis +8°C in originalverschlossenen Gebinden.

Lagerstabilität:

17 Monate bei vorgeschrieben Lagerung ab Produktionsdatum in originalverschlossenen Gebinden.

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10681-52-01

0,120 kg Plastikflasche (PE-HD) mit Spritzverschluss; 35
Flaschen/Karton 18 Karton per Lage; 4 Lagen per Palette = 72 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.