



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Blau-Pulver öldispersierbar Lebensmittelfarbstoff		
Artikelnummer alt:	683/1		
Artikelnummer neu:	10683		
Bezeichnung des Lebensmittels:	Lebensmittelfarbstoff Blau Pulver mit Farbstoff E 133, öldispersierbar		
Kennzeichnung:	Farbstoff Brillantblau-Lack oder Farbstoff E 133.		
Aussehen:	tintenblaues Pulver, öldispersierbar bis öllöslich, nur schwer in Wasser löslich.		
Beschreibung:	Der Farbstoff Brillantblau (E 133) wird mit Aluminiumsalzen verlackt, so dass er öldispersierbar wird.		
Verwendungshinweise:	Zur farblichen Gestaltung von Dekorationen, Überzügen und Füllungen aus Kuvertüren, Fettglasuren, Fettcremes, Schokoladen usw. unter der Berücksichtigung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Produkt vor Verwendung gut umrühren, ggf. eine Vorlösung herstellen, um eine homogene Verteilung zu gewährleisten.		
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit vom gewünschten Farbton, den jeweiligen Produkteigenschaften und Applikationen: 0,15 -2: 1000		
Applikationen:	Fettglasur (Hartfett)	0,7: 1000	Kornblumenblau
	Überzüge/Dekorationen	2: 1000	Dunkelblau
	weißer Schokolade für Deko	0,4: 1000	hell-türkisblau
	Marzipan	1: 1000	tiefes türkis
	Füllungen	0,2-1:1000	dunkelblau bis türkis
Zutaten:	Aluminiumsalze, Farbstoff Brillantblau-Lack (E133), Natriumchlorid (Speisesalz), Natriumsulfat.		
Farbstoffgehalt:	Brillantblau Lack E 133 = 20 %; Aluminiumgehalt: 20% +/-1		
Mikrobiologische Analyse:	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g	
	E. coli; St. aureus	< 10 KbE/g	
	Enterobacteriaceae	< 10 KbE/g	
	Hefen	< 100 KbE/g	
	Schimmelpilze	< 100 KbE/g	
	Salmonella/Listeria	nn/10g	



Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	OkJ / Okcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	0
davon Zucker:	0
Eiweiß:	0
Ballaststoffe:	0
Salz:	n.a.

Lagerung: kühl und trocken bei 8° bis 22° C

Lagerstabilität: 36 Monate bei vorgeschrieben Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89 Anhang IIIa; 2006/142/EG Stand 2010):
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 werden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10683-51-01 0,100 kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss; 12 Dosen im Karton.
12 Karton per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 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.