



## PRODUKTSPEZIFIKATION



DE-ÖKO-001

<b>Produktname:</b>	<b>Bio-Orangen-Öl</b>
<b>Artikelnummer alt:</b>	804
<b>Artikelnummer neu:</b>	10804
<b>Bezeichnung des LM:</b>	natürliches Bio-Orangenöl
<b>EG-Kontrollnummer:</b>	D-SN-1-5166-B
<b>EG-Kontrollstelle:</b>	DE-ÖKO-001
<b>Produktbeschreibung:</b>	Ein natürliches ätherisches Orangenöl aus kontrolliert-ökologischem Anbau zur Herstellung von Lebensmitteln, speziell auch Bio-Back- und Konditoreiwaren aller Art. Auch zur Zubereitung feiner Cremes, Sahne, Desserts und Speiseeis bestens geeignet. - back- und froststabil -
<b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>	Natürliches Bio-Orangenöl oder Natürliches Orangen-Aroma
<b>Aussehen:</b>	klare orange Flüssigkeit mit charakteristischem Orangengeruch.
<b>Geschmack:</b>	kräftiger Orangengeschmack mit ausgeprägter Orangenschalen-Note
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	je nach Anwendungsbereich und gewünschten Eigenschaften 0,3g – 1,5g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften.
<b>Lagerstabilität:</b>	12 Monate bei kühl (2-8 °C) und dunkler Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
<b>Bestandteile:</b>	reines Bio-Orangenöl aus kontrolliertem ökologischem Anbau (100% Aromaextrakt)
<b>Herkunftsland:</b>	EU (Italien, Spanien, Frankreich); Mexiko
<b>Nährwertangabe in g/100g:</b>	Energie: 0 kJ = 0 kcal Fett (gesamt) 0 davon gesättigt: 0 Kohlenhydrate (gesamt): 0 davon Zucker: 0 Eiweiß: 0 Ballaststoffe: 0 Salz: 0



**Physikalische Parameter:**

Dichte (g/cm <sup>3</sup> bei 20 °C; Biegeschwinger)	0,840 +/-0,03
Siedepunkt ( °C; (Siedekapillare)	176 +/- 2
Flammpunkt ( °C)	53 +/-2

**Angaben zu Allergenen nach VO (EG) 1169/2011:**

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

**Angaben zu Allergenen lt. ALBA-Liste (2008):**

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:**

	<b>Möglich?</b>	<b>Zertifikat vorhanden?</b>
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Verpackung:**

<b>10804-53-01</b>	Glasflasche a 200g; 20Flaschen/Karton 16 Kt. per Lage; 3 Lagen per Palette= 48 Kt.
<b>10804-05-01</b>	Blechfass a 5kg

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.