



PRODUKTSPEZIFIKATION



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Produktname:	Bio-Vanilleschotenauszug	
Artikelnummer alt:	810	
Artikelnummer neu:	10810	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Bio-Vanilleextrakt	
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-001	
Kontrollnummer:	D-SN-001-5166-B	
Produktbeschreibung:	Zur Zubereitung feiner Bio-Konditorei-, Patisserie- und Backwaren wie Sahne, Cremes, Desserts, Speiseeis, Füllmassen für Pralinen und Gebäcke natürlich bestens zu empfehlen.	
Aussehen:	Opal, leicht trübe bis klare kognakbraune Flüssigkeit	
Geschmack:	kräftiger typischer Vanilleschoten-Geruch	
Empfohlene Dosierung:	5-8 : 1000 in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften	
Aromatisierende Bestandteile:	Vanilleschotenauszug*	
Weitere Bestandteile:	Invertzuckersirup*, Ethanol*, Wasser. *= Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau	
Herkunftsland:	Deutschland.	
Ursprungsland der Zutaten:	Vanilleschoten: Madagaskar; Invertzucker (aus Rübenzucker aus EU/D); Ethanol: D.	
Kennzeichnungsempfehlung:	Natürliches Bio-Vanille-Aroma oder Bio-Vanilleextrakt	
Physikalische Parameter:	Dichte (20 °C; Biegeschwinger) Brix-Wert (20 °C; refraktometrisch) Ethanolgehalt (berechnet):	1,086g/cm ³ +/- 0,003 21 ° Brix +/- 2 ca. 26%Gew.
Mikrobiologische Parameter:	Aerobe mesophile Keimzahl in KbE/g Hefen in KBE/g Schimmelpilze in KBE/g	Richtwert <10 ⁴ <10 ² <10 ²
Nährwertangaben in g/100g:	Energie: Fett (gesamt) davon gesättigt: Kohlenhydrate (gesamt): davon Zucker: Ballaststoffe: Eiweiß: Salz:	1186 kJ /282kcal 0,5 0 30 30 0 0 0

19.02.2021

AKH/ Version 10

ANR 10810

Seite 1 von 2



Angaben zu Allergenen nach VO (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
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Rechtliche Grundlagen:

Wir arbeiten auf der Grundlage der VO (EG) 834/2007 und 889/2008. Von der Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-001 (KIWA BCS, Nürnberg) wird uns die Einhaltung dieser VO bescheinigt.

Lagerbedingungen:

kühl, trocken und dunkel in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10810-01-01 1kg Plastikflaschen (PP-HD) mit Spritzverschluss, 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons= 480kg

10810-10-01 10kg Kanister (PE-HD) mit Originalitätsverschluss
20 Kanister per Lage; 2 Lagen per Palette = 40 Kanister= 400kg

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.