



KAROW'S PRODUKTSPEZIFIKATION



DE-ÖKO-001
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Produktname:	Bio-Bittermandel-Essenz
Artikelnummer alt:	812
Artikelnummer neu:	10812
Bezeichnung des LM:	natürliches Bio-Bittermandel-Aroma
EG-Kontrollnummer:	D-SN-1-5166-B
EG-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-001
Produktbeschreibung:	Eine reine Essenz mittels ethanolischer Destillation direkt aus Bio-Bittermandeln zur Herstellung von Bio-Back- und Konditoreiwaren aller Art, speziell auch für feine Stollen- und Weihnachtsbäckerei. Auch zur Zubereitung feiner Cremes, Sahne, Desserts, Füllungen und Speiseeis bestens geeignet. - back- und froststabil -
Kennzeichnungsempfehlung:	Bittermandel-Extrakt aus kbA Natürliches Bio-Bittermandel-Aroma
Aussehen:	wasserklare Flüssigkeit mit charakteristischem Bittermandelgeruch.
Geschmack:	arteigen rein Bittermandel mit ausgeprägter Note
Empfohlene Dosierung:	20-50 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften. 20g auf 1000g Teig für eine leichte Abrundung des Geschmacks 50g auf 1000g Teig für einen kräftigen Bittermandelgeschmack
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühl (8-22 °C), dunkler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
Aromatisierende Bestandteile:	Bittermandeln*
Weitere Bestandteile	Ethanol*, Wasser. *= Bestandteile aus kontrolliertem ökologischem Anbau
Mengenbegrenzte Inhaltsstoffe:	Blausäure in gebrauchsfertiger Mischung (3:100) < 1 mg / kg Zulässiger Höchstwert in Getränken: 35 mg / kg Zulässiger Höchstwert in Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzerzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse: 50mg/kg
Mikrobiologische Parameter:	
a.	aerobe Gesamt-Keimzahl bei 30 °C in KBE/g <10 ⁴
b.	Hefen/ Schimmelpilze in KBE/g <10 ²
c.	Salmonellen nicht nachweisbar in 25 g



Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	1464 kJ = 350 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	50
davon Ethanol:	50
Eiweiß:	0
Ballaststoffe:	0
Salz:	0

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

Bittermandel (Schalenfrüchte: Mandel)

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

Bittermandel (Schalenfrüchte: Mandel)

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 wird in unserem Werk 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	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10812-53-01 0,2 l in Glasflasche, 20 Glasflaschen im Karton
16 Kartons per Lage; 3 Lagen per Palette = 48 Kartons.

10812-01-01 1l Plastikflasche, 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per 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.