



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Artikelname:

**Zitrone Intense Aroma**

Artikelnummer:

13082

Verkehrsbezeichnung:

natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen

Zolltarifnummer:

33021090

Herkunftsland:

Deutschland

Anwendungsbereich:

Zur Aromatisierung von Back- und Konditoreiwaren aller Art sowie zur Zubereitung von Cremes, Desserts, Sahne und Speiseeis.  
Back- und froststabil.

Produktbeschreibung:

Aussehen:

gelb, viskos

Geruch:

typisch, zitronig

Geschmack:

typisch, zitronig

Empfohlene Dosierung:

2-3 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften;  
max. 200 g : 1000 g Endprodukt bei o.g. Anwendungsbereich (höchstmengenbegrenzte Maximaldosierung)

Aromatisierende Bestandteile:

Aromaextrakt, natürliche Aromastoffe.

Weitere Bestandteile:

Wasser, Ethanol, Propylenglykol, Stabilisator Xanthan, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, färbendes Carthamusextrakt.

Ethanolgehalt (berechnet):

1,9 mas%

Höchstmengenbegrenzte Inhaltsstoffe\*  
gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008:

keine

Höchstmengenbegrenzte Inhaltsstoffe\*  
gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008:

Propylenglykol E 1520: 14.900 mg/kg, Kaliumsorbat E 202: 1.240 mg/kg

\* Die spezifischen Höchstmengen für die Endlebensmittel sind den angegebenen Verordnungen zu entnehmen. Es obliegt dem Endproduzenten, die Konzentration im Lebensmittel zu überprüfen.

**Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:**

natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen

**Kennzeichnungsempfehlung für lose Ware (gilt nur für Deutschland):**

nicht kennzeichnungspflichtig

**Physikalisch-chemische Parameter:**

Parameter	Einheit	Spezifikation
Dichte (20 °C; refraktometrisch)	g/cm <sup>3</sup>	0,990 +/- 0,01
Brechungsindex (20 °C; refraktometrisch)		1,338 +/- 0,01



**Mikrobiologische Parameter:**

	<b>Richtwert</b>
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE / g)	<10 <sup>4</sup>
Hefen (KbE / g)	<10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze (KbE / g)	<10 <sup>2</sup>

**Nährwertangaben je 100 g (berechnet):**

Energie:	89 kJ / 21 kcal
Fett:	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g
Kohlenhydrate:	1,5 g
davon Zucker:	< 0,5 g
Ballaststoffe:	1,0 g
Eiweiß:	< 0,5 g
Salz:	0,05 g

**Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011:**

<b>Allergen</b>	<b>ja</b>	<b>nein</b>
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Weizen		X
Roggen		X
Gerste		X
Hafer		X
Dinkel		X
Kamut oder Hybridstämme davon		X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Mandel ( <i>Amygdalus communis</i> L.)		X
Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> )		X
Walnuss ( <i>Juglans regia</i> )		X
Kaschunuss ( <i>Anacardium occidentale</i> )		X
Pecannuss ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)		X
Paranuss ( <i>Bertholletia excelsa</i> )		X
Pistazie ( <i>Pistacia vera</i> )		X
Macadamia- oder Queenslandnuss ( <i>Macadamia ternifolia</i> )		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub> )		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X

Kann Spuren enthalten von: Eiern\*, Milch\*, Haselnüssen\*, Walnüssen\*, Pistazien\*.  
\*und daraus gewonnenen Erzeugnissen



#### Angaben zu GVO gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003:

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen (GVO) gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 in Verbindung mit der Verordnung (EG) 1830/2003, besteht nicht aus GVO, wurde nicht aus GVO hergestellt und enthält auch keine Zutaten, die aus GVO hergestellt sind.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Kontaminationen mit GVO 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 weder bestrahlt noch unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

#### Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

	geeignet	Zertifikat vorhanden
kosher	ja	nein
halal	nein	nein
vegetarisch	ja	
vegan	ja	

#### Konformität des Verpackungsmaterials:

Alle eingesetzten primären Verpackungsmaterialien sind dazu bestimmt, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und entsprechen – sofern anwendbar auf das jeweilige Verpackungsmittel – folgenden gesetzlichen und normativen Grundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011
- Verordnung (EG) Nr. 1907/2006
- Richtlinie 94/62/EG
- Richtlinie 85/572/EWG
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- DIN EN 602:2004

**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate ab Herstellungsdatum

**Lagerbedingungen:** kühl (8-22 °C), dunkel, trocken, in originalverschlossenen Gebinden

#### Verpackung:

**13082-01-01** 1 kg-Plastikflasche; 12 Flaschen je Karton;  
10 Kartons je Lage; 4 Lagen je Palette; 40 Kartons je Palette

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. 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 hier vorliegenden Informationen beruhen auf unserem aktuellen und besten Wissensstand und wurden mit aller Sorgfalt ermittelt. Dies sollte jedoch nicht als Garantieanspruch gesehen werden und befreit den Käufer zudem nicht von seiner Sorgfaltspflicht, eigene Qualitäts- und Eignungsprüfungen für den vorgesehenen Verwendungszweck gemäß geltendem Recht durchzuführen.  
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.  
Durch unsachgemäßen Transport und/oder unsachgemäße Lagerung können sich Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.  
Bei den angegebenen Verordnungen wird auf das geltende Recht in der aktuell geltenden Fassung Bezug genommen.