



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Name: **Apfel-Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt: 546

Artikelnummer neu: 10546

Bezeichnung des Lebensmittels: natürliches Aroma Typ Apfel

Produktbeschreibung: Ein Back- und Konditoreiaroma zur Zubereitung und Geschmacksverbesserung von Lebensmitteln aller Art.  
- froststabil -

Aussehen/Geruch: gelbe, viskose Flüssigkeit mit dem charakteristischen Geruch reifer Äpfel

Geschmack: typisch-fruchtiger Apfelgeschmack mit reifer, kerniger Note

Empfohlene Dosierung: in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften  
10-20 g: 1000 g Endprodukt

Lagerstabilität: 18 Monate bei sachgemäßer kühler und dunkler Lagerung in originalverschlossenem Gebinde.

Aromatisierende Bestandteile: natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte und Gewürzextrakte.

Weitere Bestandteile: Wasser, Stabilisator Xanthan, Säuerungsmittel Zitronensäure.

Kennzeichnungsempfehlung: Natürliches Apfel-Aroma mit anderen natürlichen Aromen oder Natürliches Aroma

Mikrobiologische Parameter:		Richtwert
a.	aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 <sup>4</sup>
b.	Hefen in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
c.	Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>2</sup>

Nährwertangabe pro 100g:

Energie:	314 kJ/ 74 kcal
Fett:	0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	0,05 g
Ballaststoffe:	0,2 g
Eiweiß:	0,02 g
Natrium:	0,03 g



**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	ja	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Herkunftsland:**

Deutschland

**Verpackung:**

**10546-01-01**

1kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton  
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

**10546-10-01**

10kg Plastikkanister  
20 Kanister per Lage; 2 Lagen per Palette= 40 Kanister

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.