



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Butter-Aroma, natürlich	
Artikelnummer alt:	558	
Artikelnummer neu:	10558	
Bezeichnung des Lebensmittels:	natürliches Aroma Typ Butter	
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Back- und Konditorei-Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln. - back-, koch- und froststabil -	
Aussehen:	hellgelbliche, viskose Flüssigkeit	
Geschmack:	frischer, fetter Buttergeschmack, arttypisch	
Empfohlene Dosierung:	7-8 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften	
Anwendungsbereich:	Zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Süßspeisen und Lebensmitteln aller Art, die mit feinem Buttergeschmack abgerundet werden sollen. Auch zur Zubereitung von Gemüse, pikanten oder süßen Saucen oder Suppen und vieles andere mehr in der feinen Küche bestens geeignet.	
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma	
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe	
Weitere Bestandteile:	Wasser, Propylenglykol, Stabilisator Cellulosegummi (<1%).	
Physikalische Parameter:	Dichte (20 °C; Biegeschwinger)	1,012g/cm ³ +/- 0,001
	Brechungsindex (20 °C; refraktometrisch)	1,348 nD +/-0,002
	Ethanolgehalt (berechnet)	0,00
Mikrobiologische Parameter:	Aufgrund der Zusammensetzung des Produktes ist kein mikrobiologisches Wachstum zu erwarten.	
Nährwertangaben in g pro 100g:	Energie:	212 kJ / 51 kcal
	Fett:	0
	davon gesättigte Fettsäuren:	0
	Kohlenhydrate	0
	davon Zucker	0
	Ballaststoffe:	0,5
	Eiweiß:	0
	Salz:	0,16



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:

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 werden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen:

kühl, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden.

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate bei o.g. Bedingungen

Verpackung:

10558-01-01:

1,-kg Plastikflaschen, versiegelt, mit Spritzverschluss; 12 Flaschen/Karton; 10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

10558-10-01

10,-kg Plastikkanister mit Originalitätsverschluss; 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.