



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Orangen - Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt: 549

Artikelnummer neu: 10549

Bezeichnung des Lebensmittels: natürliches Orangenaroma

Produktbeschreibung: Ein natürliches Konditoreiaroma zur Herstellung und geschmacklichen Verstärkung von Back- und Konditoreiwaren, wie Cremes, Desserts, Speiseeis, Sahne, Fruchtfüllungen, Pralinen, Schokolade, Süßspeisen, Joghurt, Quark, Gelee oder Torten und Kuchen mit typischem natürlichem Orangengeschmack.
-back- und froststabil-

Aussehen: Hellorange, viskose Flüssigkeit

Geruch: arttypisch, nach Orange

Geschmack: frischer, kräftig-fruchtiger Orangengeschmack mit schalenbetonter Note

empfohlene Dosage: 10g: 1000g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften

Lagerstabilität/MHD: 18 Monate bei kühler und trockener Lagerung im original verschlossenen Behälter.

Aromatisierende Bestandteile: natürlicher Orangenextrakt (100% aus Citrus sinensis).

Weitere Bestandteile: Wasser, Emulgator Zitronensäureester von Mono- & Diglyceriden, Stabilisator Xanthan, Säuerungsmittel Zitronensäure, färbendes Lebensmittel Paprikaextrakt, Konservierungsmittel Sorbinsäure

Kennzeichnungsempfehlung: natürliches Orangen-Aroma

Nährwertangabe in g/100g:

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Energie: | 317 kJ / 75,2 kcal |
| Fett: | 8,3 |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 8,3 |
| Kohlenhydrate: | 0,1 |
| davon Zucker: | 0 |
| Ballaststoffe: | 0,1 |
| Eiweiß: | 0,01 |
| Salz: | 0,004 |



| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Mikrobiologische Analyse: | Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl | Richtwerte < 1000 KbE/g |
| | Escherichia coli | <1KbE/g |
| | Hefen | < 100 KbE/g |
| | Schimmelpilze | < 100 KbE/g |
| | Salmonella | neg. /25g |

Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89 Anhang IIIa; 2006/142/EG Stand 2010):
KEINE

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament EG 1829/2003 und 1830/2003:
Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind.
Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen 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 | |

Verpackung:

10549-01-01 1,-kg Plastikflaschen; je 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40Kt.

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.