



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Sauerkirsch - Aroma, natürlich	
Produktnummer:	10547	
Bezeichnung des Lebensmittels:	natürliches Aroma Typ Sauerkirsche	
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Fruchtaroma mit ca. 50% Sauerkirschsafft zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art und geschmacklichen Unterstützung feiner Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit kräftigem Sauerkirschgeschmack. -Back- und froststabil-	
Aussehen:	dunkelrote viskose Flüssigkeit	
Geruch/Geschmack:	kräftiger, fruchtiger Sauerkirsch-Geschmack mit reifer Note	
Anwendungsbereich:	Zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, wie auch Cremes, Desserts, Sahne, Speiseeis usw.	
Empfohlene Dosierung:	15g : 1000g in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften	
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Sauerkirsch-Aroma mit anderen natürlichen Aromen Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dessen Lebensmittelhersteller	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe	
Weitere Bestandteile:	Invertzuckersirup, Säuerungsmittel Zitronensäure (E 330), Sauerkirschsafftkonzentrat, rotes Fruchtkonzentrat (Fliederbeere)	
Ethanolgehalt (berechnet):	8,6 Gew%	
Mengenbegrenzte Inhaltsstoffe in mg/kg gem. VO (EG) Nr. 1334/2008:	im Aroma	
	Blausäure	max. 0,5
	Cumarin	max. 1,8
	Methyleugenol	max. 0,5
Physikalische Parameter:	Brechungsindex (refraktometrisch; 20 °C):	1,443-1,448 nD
Nährwertangaben in g/100g:	Energie:	1275 kJ/ 300kcal
	Fett:	0
	davon gesättigte Fettsäuren:	0
	Kohlenhydrate	51
	davon Zucker	45
	Ballaststoffe:	0
	Eiweiß:	0
	Salz:	0,03



Angaben zu Allergenen lt. VO (EU) 1169/2011 (LMIV):

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 wird nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerbedingungen: kühle, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate bei o.g. Bedingungen

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10547-17-01 1,25kg Plastikflaschen PE-HD, 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 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.