



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Vanillearoma, natürlich	
Artikelnummer alt:	225	
Artikelnummer neu:	10225	
Bezeichnung des Lebensmittels:	natürliches Vanillearoma	
Produktbeschreibung:	Ein Back- und Konditorei-Aroma zur Zubereitung von Lebensmitteln. -back- und froststabil-	
Aussehen:	bräunliche, leicht viskose Flüssigkeit	
Geruch/Geschmack:	typisch Vanille, alkoholisch	
Empfohlene Dosierung:	10-30 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften	
Anwendungsbereich:	Zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren vieler Art, wie auch Cremes, Desserts, Sahne, Speiseeis usw.	
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte	
Weitere Bestandteile:	Wasser, Ethanol, Verdickungsmittel: Xanthan, Karamellzuckersirup, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.	
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma	
Physikalische Parameter:	Brechungsindex: (20 °C, refraktometrisch)	1,349 +/-0,002
	Ethanolgehalt (berechnet):	17,6 Gew%
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	Soll <10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²
Nährwertangaben in g/100g:	Energie:	499kJ /119kcal
	Fett:	0
	davon gesättigte Fettsäuren:	0
	Kohlenhydrate:	0,2
	davon Zucker:	0,03
	Ballaststoffe:	1
	Eiweiß:	0,1
	Salz:	0,05



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

keine

Angaben zu GVO gemäß Verordnung 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 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	nein	

Lagerbedingungen: kühle, dunkle und trockene Lagerung in original verschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate bei obengenannten Bedingungen

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10225-01-01 1 kg Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage = 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

10225-05-01 5 kg Plastikkanister; 32 pro Lage; 3 Lagen; 96 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.