



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Walnuss-Aroma																		
Artikelnummer:	10553																		
Bezeichnung des Lebensmittels:	natürliches Aroma																		
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Konditoreiaroma zur geschmacklichen Verfeinerung von Back- und Konditoreiwaren, Sahne, Cremes, Desserts und vor allem auch Speiseeis mit feinem Walnussgeschmack. - Back- und froststabil-																		
Aussehen/Geruch:	hellbraune, viskose Flüssigkeit mit typischem Walnuss-Geruch																		
Geschmack:	natürlich-kräftiger Walnuss-Geschmack																		
Empfohlene Dosierung:	10-15 : 1000 in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften																		
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe.																		
Weitere Bestandteile:	Wasser, Propylenglykol E 1520, Emulgator Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Ethanol, Karamellzuckersirup, Stabilisator Xanthan, Konservierungsstoff Kaliumsorbat																		
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma																		
Höchstmengenbegrenzte Stoffe gemäß VO (EG) 1333/2008:	Propylenglykol E1520: 9,4 %, Konservierungsstoff Kaliumsorbat: 0,1 %																		
Nährwerte je 100 g:	<table><tr><td>Energie:</td><td>375 kJ / 90 kcal</td></tr><tr><td>Fett:</td><td>4,5 g</td></tr><tr><td>davon gesättigte Fettsäuren:</td><td>4,4 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate:</td><td>< 0,5 g</td></tr><tr><td>davon Zucker:</td><td>< 0,5 g</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>< 0,5 g</td></tr><tr><td>Eiweiß:</td><td>< 0,5 g</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,05 g</td></tr></table>			Energie:	375 kJ / 90 kcal	Fett:	4,5 g	davon gesättigte Fettsäuren:	4,4 g	Kohlenhydrate:	< 0,5 g	davon Zucker:	< 0,5 g	Ballaststoffe:	< 0,5 g	Eiweiß:	< 0,5 g	Salz:	0,05 g
Energie:	375 kJ / 90 kcal																		
Fett:	4,5 g																		
davon gesättigte Fettsäuren:	4,4 g																		
Kohlenhydrate:	< 0,5 g																		
davon Zucker:	< 0,5 g																		
Ballaststoffe:	< 0,5 g																		
Eiweiß:	< 0,5 g																		
Salz:	0,05 g																		
Mikrobiologische Parameter:	<table><tr><td>aerobe mesophile Gesamtkeimzahl</td><td>in KBE/g</td><td>Richtwert</td></tr><tr><td>Hefen</td><td>in KBE/g</td><td><10⁴</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>in KBE/g</td><td><10²</td></tr></table>	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	in KBE/g	Richtwert	Hefen	in KBE/g	<10 ⁴	Schimmelpilze	in KBE/g	<10 ²									
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	in KBE/g	Richtwert																	
Hefen	in KBE/g	<10 ⁴																	
Schimmelpilze	in KBE/g	<10 ²																	
Physikalische Parameter:	Brechungsindex: (20 °C, refraktometrisch)	1,349 +/-0,001																	
Ethanolgehalt (berechnet):	1,5 % mas																		



Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011:

Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Walnuss)

Angaben zu GVO gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003:

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen (GVO) gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 in Verbindung mit der Verordnung (EG) 1830/2003, besteht nicht aus GVO, wurde nicht aus GVO hergestellt und enthält auch keine Zutaten, die aus GVO hergestellt sind.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Kontaminationen mit GVO 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 weder bestrahlt noch unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Herkunftsland: Deutschland

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

Lagerung: kühl, dunkel und trocken (8-22 °C)

Verpackung:

10553-01-01 1 kg-Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton
10 Kartons per Lage; 4 Lagen = 40Kartons