



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Sahne-Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt:	552																
Artikelnummer neu:	10552																
Bezeichnung des LM:	natürliches Aroma Typ Sahne																
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Konditorei-Aroma zur Zubereitung von Speiseeis wie Stracciatella, aber auch Cremes, Panna Cotta, Desserts, Füllungen, Sahne, Puddings usw., die mit einem feinen frischen Sahnegeschmack verfeinert werden sollen. - froststabil-																
Aussehen:	klare, hellgelbliche, leicht viskose Flüssigkeit																
Geruch:	sahnig- frisch																
Geschmack:	sahnig, mit leichter frischer Note																
empfohlene Dosage:	10 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften																
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung im originalverschlossenen Behälter.																
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte.																
Weitere Bestandteile:	Invertzuckersirup, Glukosesirup.																
Kennzeichnungsempfehlung:	Natürliches Aroma																
Mikrobiologische Parameter:	<table><thead><tr><th></th><th></th><th>Richtwert</th></tr></thead><tbody><tr><td>a.</td><td>aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g</td><td><10⁴</td></tr><tr><td>b.</td><td>Hefen in KBE/g</td><td><10²</td></tr><tr><td>c.</td><td>Schimmelpilze in KBE/g</td><td><10²</td></tr></tbody></table>			Richtwert	a.	aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 ⁴	b.	Hefen in KBE/g	<10 ²	c.	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²				
		Richtwert															
a.	aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 ⁴															
b.	Hefen in KBE/g	<10 ²															
c.	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²															
Nährwertangabe in g/100g:	<table><tbody><tr><td>Energie:</td><td>1249kJ / 295kcal</td></tr><tr><td>Fett (gesamt)</td><td>0,1</td></tr><tr><td> davon gesättigt:</td><td>0</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate (gesamt):</td><td>63</td></tr><tr><td> davon Zucker:</td><td>50</td></tr><tr><td>Eiweiß:</td><td>0</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,003</td></tr></tbody></table>	Energie:	1249kJ / 295kcal	Fett (gesamt)	0,1	davon gesättigt:	0	Kohlenhydrate (gesamt):	63	davon Zucker:	50	Eiweiß:	0	Ballaststoffe:	0,1	Salz:	0,003
Energie:	1249kJ / 295kcal																
Fett (gesamt)	0,1																
davon gesättigt:	0																
Kohlenhydrate (gesamt):	63																
davon Zucker:	50																
Eiweiß:	0																
Ballaststoffe:	0,1																
Salz:	0,003																



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 Bestrahlung:
Dieses Produkt wird in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gilt auch für alle Rohstoffe.

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

Verpackung:

10552-17-01 1,25 kg Plastikflaschen; je 12 Flaschen im Karton
10Kt. per Lage; 4 Lagen = 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.