



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Mandel - Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt:	550
Artikelnummer neu:	10550
Bezeichnung des LM:	natürliches Aroma Typ Mandel
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Konditorei-Aroma. -back- und froststabil-
Aussehen:	weiße, viskose Flüssigkeit
Geruch:	arttypisch, nach Mandel
Geschmack:	feiner Mandel-Geschmack mit Amaretto-Note
empfohlene Dosage:	5-8 g : 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften
Anwendungsbereich:	Zur Zubereitung von Back- und Konditoreiwaren, Speiseeis, Desserts, Füllungen für Kuchen, Torten, Pralinen und Confiseriewaren.
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung im original verschlossenen Behälter.
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe
Weitere Bestandteile:	Wasser, Emulgator Zitronensäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, pflanzliches Öl, Verdickungsmittel Xanthan (<0,2%), Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,1%).
Kennzeichnungsempfehlung:	Natürliches Aroma

**Nährwertangaben in g pro 100g:**

Energie:	430 kJ/ 104kcal
Fett:	11,6
davon gesättigte Fettsäuren:	11,5
Kohlenhydrate	0
davon Zucker	0
Ballaststoffe:	0,2
Eiweiß:	0
Salz:	0,05

<b>Mikrobiologie:</b>		standard value
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KbE/g	<10 <sup>4</sup>
	Hefen in KbE/g	<10 <sup>2</sup>
	Schimmel in KbE /g	<10 <sup>2</sup>



**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 wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

<b>Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:</b>	<b>Möglich?</b>	<b>Zertifikat vorhanden?</b>
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Herkunftsland:** Deutschland

**Verpackung:**

**10550-01-01** 1,-kg Plastikflaschen; je 12 Flaschen im Karton;  
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

**10550-10-01** 10,-kg Plastikkanister.  
20 Kanister per Lage; 2 Lagen per Palette = 40 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.