



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Zitronen-Aroma EXTRA, natürlich	
Artikelnummer alt:	557	
Artikelnummer neu:	10557	
Bezeichnung des Lebensmittels:	natürliches Aroma Typ Zitrone	
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Back- und Konditoreiaroma	
Aussehen:	zitronengelbe, viskose Emulsion	
Geruch/Geschmack:	typisch-fruchtiger nach Zitrone mit feiner Zitronenschalennote	
Empfohlene Dosierung:	3-5 g: 1000 g in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften	
Anwendungsbereich:	zur Zubereitung und Geschmacksverbesserung von Lebensmitteln. -back- und froststabil -	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe	
Weitere Bestandteile:	Wasser, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren- verestert mit Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.	
Kennzeichnungsempfehlung für verpackte Lebensmittel:	natürliches Zitronen-Aroma mit anderen natürlichen Aromen	
Physikalische Parameter:	Dichte (20 °C; Biegeschwinger) Brechungsindex (20 °C; refraktometrisch) Ethanolgehalt (berechnet)	1,00 g/cm ³ +/-0,01 1,346 nD +/- 0,01 ca. 2,5%mas.
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile GKZ in KBE/g Hefen in KBE/g Schimmelpilze in KBE/g	Soll <10 ⁴ <10 ² <10 ²
Nährwertangaben in g/100g:	Energie: Fett (gesamt) davon gesättigt: Kohlenhydrate (gesamt): davon Zucker: Ballaststoffe: Eiweiß Salz:	230kJ /56kcal 3,0 2,9 0 0 0,3 0 0,044



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 veränderten Produktionstechniken angewandt, es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon ist zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination 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:

Kosher
Halal
Vegetarisch
Vegan

Möglich?

ja
nein
ja
ja

Zertifikat vorhanden?

nein
nein

Lagerbedingungen:

kühle, dunkle und trockene Lagerung in original verschlossenen Gebinden

Haltbarkeit:

18 Monate bei oben genannten Bedingungen

Verpackung:

10557-01-01

1kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss; 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 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.