



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Haselnuss - Aroma, natürlich	
Artikelnummer:	10554	
Bezeichnung des Lebensmittel:	natürliches Aroma Typ Haselnuss	
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Konditoreiaroma zur geschmacklichen Verfeinerung von Back- und Konditoreiwaren, Speiseeis, Sahne, Cremes, Süßspeisen, Puddings und Desserts. -Back- und froststabil-	
Aussehen:	hellbraune, viskose Flüssigkeit mit typisch-röstigem Haselnussgeruch	
Geschmack:	natürlicher Haselnuss-Geschmack mit milder Röstnote.	
empfohlene Dosierung:	10-15 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften.	
Aromatisierende Bestandteile:	Natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte.	
Weitere Bestandteile:	Wasser, Emulgator Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Stabilisator Xanthan, Karamellzuckersirup, Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,13%).	
Ethanolgehalt (berechnet):	0,56%mas.	
Herkunftsland:	D	
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma oder: Haselnuss-Aroma Unsere Hinweise beruhen auf dem aktuellen und besten Wissensstand, jedoch liegt die Verantwortung für die Kennzeichnung im Lebensmittel bei dessen Lebensmittelhersteller	
Physikalische Parameter:	Brechungsindex (20 °C; refraktometrisch):	1,36 nD +/- 0,01
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²
Mengenbegrenzte Substanzen lt. VO (EG) 1333/2008 und 1334/2008:	keine	



Nährwertangaben (berechnet) in g/100g:

Energie:	508kJ / 121kcal
Fett (gesamt)	4,5
davon gesättigt:	4,4
Kohlenhydrate (gesamt):	0,6
davon Zucker:	0
Ballaststoffe:	0,1
Eiweiß:	0
Salz:	0,05

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

Enthält keine der dort aufgeführten Allergene

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 nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt. Das gleiche gilt für alle Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

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

Lagerstabilität:

18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Verpackung:

10554-01-01

1 kg Plastikflaschen; 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.