



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Zitronen-Aroma, natürlich
Artikelnummer alt:	222
Artikelnummer neu:	10222
Bezeichnung des LM:	natürliches Aroma Typ Zitrone
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Back- und Konditoreiaroma zur Zubereitung und Geschmacksverbesserung von Lebensmitteln. –back- und froststabil –
Kennzeichnungsempfehlung:	„natürliches Zitronen-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“
Aussehen/Geruch:	zitronengelbe, viskose Flüssigkeit mit dem charakteristischen Geruch frisch aufgeschnittener Zitronen.
Geschmack:	typisch-fruchtiger Zitronengeschmack mit feiner Zitronenschalennote
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften 8-10 g : 1000 g
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte, Zitronenextrakt
Weitere Bestandteile:	Wasser, Stabilisator Xanthan, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.

		Sollwert
Mikrobiologische Parameter:	aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	<10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²

Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	94 kJ = 22 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	0,2
davon Zucker:	0
Ballaststoffe:	0,6
Eiweiß	0
Salz:	0,03



Angaben zu Allergenen lt. VO (EG) 1169/2011 (LMIV):

Enthält keine der dort angegebenen allergenen Substanzen

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:

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

Verpackung:

10222-01-01:	1kg Plastikflaschen, 12 Flaschen im Karton 10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons
10222-05-01	5kg Plastikkanister 32 Kanister per Lage; 3 Lagen per Palette = 96 Kanister
10222-10-01	10kg 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.