



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Mango-Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt: **548**

Artikelnummer neu: **10548**

Bezeichnung des Lebensmittels: **Natürliches Aroma Typ Mango**

Produktbeschreibung: Ein feines Konditoreiaroma zur Zubereitung und geschmacklichen Verstärkung von Lebensmitteln aller Art, speziell feine Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit frisch-fruchtigem Mango-Geschmack - froststabil -

Aussehen/Geruch: gelbliche, viskose Flüssigkeit mit natürlichem Mango-Geruch

Geschmack: reifer, natürlicher Mangogesmack Typ Alphonso

Empfohlene Dosierung: in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften
10 g : 1000 g Endprodukt

Lagerstabilität: 12 Monate bei sachgemäßer kühler und dunkler Lagerung in originalverschlossenem Gebinde.

Aromatisierende Bestandteile: natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte

Weitere Bestandteile: Wasser, Ethanol, Propylenglykol, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Xanthan, Curcumaextrakt*.

* Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.

Höchstmengenbegrenzte Bestandteile:

	im Aroma	im Lebensmittel	in Getränken:
Propylenglykol	5%	0,3%	0,1%

Bis zur 6-fachen Dosierungsempfehlung ist die Einhaltung der Höchstmengenbegrenzung in Lebensmitteln gegeben.

Kennzeichnungsempfehlung: Natürliches Aroma

Mikrobiologische Parameter:

	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:

Energie:	475 kJ / 113 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	1
davon Zucker:	0,1
Eiweiß:	0,03
Ballaststoffe:	0,4
Salz:	0,05



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:
Enthält keine der dort angegebenen Allergene

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	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10548-01-01 1kg 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.