



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Ananas - Aroma, natürlich**

Artikelnummer alt:	541
Artikelnummer neu:	10541
Bezeichnung des LM:	natürliches Aroma Typ Ananas
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Konditorei-Aroma zur Herstellung und geschmacklichen Abrundung von Konditoreiwaren, wie Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit typischem frisch-fruchtigen Ananasgeschmack.
Aussehen:	gelbe, leicht viskose Flüssigkeit
Geruch:	arttypisch, frisch-fruchtig nach Ananas
Geschmack:	fruchtiger, reifer natürlicher Ananasgeschmack
empfohlene Dosage:	15 g: 1000 g Endprodukt in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften
Anwendungsbereich:	Zur Aromatisierung von Back- und Konditoreiwaren (Speiseeis, Sahne, Kreams, Gelee, Süßwaren, Fruchtfüllungen usw.)
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung im original verschlossenen Behälter.
Aromatisierende Bestandteile:	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte.
Weitere Bestandteile:	Wasser, Ethanol, Säuerungsmittel Zitronensäure, Verdickungsmittel Cellulosegummi
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Aroma
Mikrobiologische Parameter:	Aufgrund der Beschaffenheit des Produktes ist ein mikrobiologisches Wachstum nicht zu erwarten.
Nährwertangabe in g/100g:	
Energie:	258 kJ / 61 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	0,5
davon Zucker:	0
Eiweiß:	0
Ballaststoffe:	0,3
Salz:	0,037



Angaben zu Allergenen nach VO (EG) 1169/2011: KEINE

Angaben zu Allergenen lt. ALBA-Liste (2008):
enthält Umbellifereae (Galbanumextrakt)

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:
Wir setzen keinerlei Bestrahlung oder Nanotechnologie zur Produktion unserer Produkte ein. Dies beachten wir auch bei der Auswahl der Rohstoffe.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Verpackung:

10541-01-01 1,-kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss; je 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.