



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Vanilleschoten-Auszug</b>
<b>Artikelnummer alt:</b>	585
<b>Artikelnummer neu:</b>	10585
<b>Bezeichnung des LM:</b>	natürliches Vanille-Aroma
<b>Produktbeschreibung:</b>	Ein natürlicher Vanilleschotenauszug, der aus besten Vanilleschoten mittels wässrig-ethanolischer Extraktion hergestellt und auf Invertzucker standardisiert wird. -back- und froststabil -
<b>Aussehen:</b>	hellbraune, blanke Flüssigkeit
<b>Geruch:</b>	kräftig nach Vanilleschoten, rauchig
<b>Geschmack:</b>	feiner typischer Vanilleschotengeschmack
<b>empfohlene Dosierung:</b>	5 - 7 g : 1000g Endprodukt
<b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>	Vanilleschotenextrakt oder Vanilleschotenauszug oder natürliches Vanille-Aroma
<b>Anwendungsbereich:</b>	Ein natürlicher Vanilleschotenauszug zur Zubereitung von Back- und Konditoreiwaren wie Vanille-Kipfel, Vanilleeis, Vanillesahne, Vanillecremes, Füllungen, Desserts usw. Auch in der feinen Gastronomie bestens zu empfehlen.
<b>Lagerstabilität:</b>	18 Monate bei kühler, dunkler, trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
<b>Aromatisierende Bestandteile:</b>	Vanilleschotenextrakt
<b>Weitere Bestandteile:</b>	Invertzuckersirup, Wasser, Glycerin.
<b>Ethanolgehalt:</b>	ca. 11%mas.
<b>Nährwertangabe in g/100g:</b>	
	Energie: 774 kJ /183 kcal
	Kohlenhydrate (gesamt): 28,2
	davon Zucker: 17,5
	Fett (gesamt) 0
	davon gesättigt: 0
	Eiweiß 0
	Ballaststoffe: 0
	Salz: 0,001



**Angaben zu Allergenen nach VO (EU) 1169/2011:**

Keine

**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 mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelne Zutat. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003.

**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
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Verpackung:**

**10585-01-01**

1,0 kg Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton;  
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

**10585-05-01**

5,0 kg -Plastikkanister  
32 Kanister per Lage; 3 Lagen per Palette = 96 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.