



# PRODUKTSPEZIFIKATION

|   |  |
|---|--|
| <b>Produktname:</b>                           | <b>Beta-Carotin</b>  |
| <b>Artikelnummer:</b>                         | <b>10050</b>   |
| <b>Bezeichnung des LM:</b>                    | <b>Lebensmittelfarbstoff Beta Carotin E 160a(iii)</b>  |
| <b>Produktbeschreibung:</b>                   | Lebensmittelfarbstoff Beta Carotin natürlichen Ursprungs   |
| <b>Pigment:</b>                               | Beta Carotin E 160a(iii)   |
| <b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>              | Farbstoff Beta-Carotin oder Farbstoff E 160a(iii)  |
| <b>Aussehen:</b>                              | viskose, orangegelbe Emulsion mit möhrenartigem Geruch   |
| <b>Empfohlene Dosierung:</b>                  | in Abhängigkeit vom gewünschten Farbton und den jeweiligen Produkteigenschaften:<br>Süßwaren: 0,1-0,3 : 1000<br>Eiscreme: 0,2-0,5 : 1000<br>Alkoholfreie Getränke: 0,1-0,3 : 1000  |
| <b>Bestandteile:</b>                          | Wasser, modifizierte Stärke, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Kokosnuss, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Sonnenblumenöl, Farbstoff (Beta-Carotin aus <i>Blakeslea trispora</i> E 160a(iii)), Antioxidationsmittel (alpha-Tocopherol, Fettsäureester der Ascorbinsäure), Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat. |
| <b>Farbstoffgehalt:</b>                       | 1% +/-0,2  |
| <b>Nährwertangaben in g/100g (berechnet):</b> | Energie: 624 kJ / 149 kcal<br>Fett: 7,8<br>davon gesättigte Fettsäuren: 5,3<br>Kohlenhydrate: 19,2<br>davon Zucker: 0,3<br>Ballaststoffe: 0,1<br>Eiweiß: 0,1<br>Salz: 0,076  |
| <b>Mikrobiologische Parameter:</b>            | aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g < 10 <sup>4</sup><br>Hefen in KBE/g < 10 <sup>2</sup><br>Schimmelpilze in KBE/g < 10 <sup>2</sup>  |



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

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

**Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament 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.

| <b>Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:</b> | <b>Möglich?</b> | <b>Zertifikat vorhanden?</b> |
|--|-----------------|------------------------------|
| Kosher   | ja              | nein                         |
| Halal  | ja              | nein                         |
| Vegetarisch                                    | ja              |                              |
| Vegan  | ja              |                              |

**Lagerbedingungen:** nach Empfang bei +2°C bis +8°C.

**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate bei o.g. Lagerung in originalverschlossenen Gebinden. Angebrochene Gebinde schnell aufbrauchen oder Portionsweise einfrieren. Nach dem Auftauen gut durchschütteln.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Verpackung:**

**10050-01-01** 1,0kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss, 12 Flaschen im Karton  
10 Kartons per Lage, 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

**10050-02-01** 0,5kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss, 12 Flaschen im Karton  
18 Kartons per Lage, 4 Lagen per Palette = 72 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.