



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Back-Zitronenaroma	
Artikelnummer alt:	190	
Artikelnummer neu:	10190	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Aroma mit Zitronengeschmack	
Produktbeschreibung:	Ein natürliches Back- und Konditoreiaroma	
Aussehen:	zitronengelbe, viskose Flüssigkeit mit dem charakteristischen Geruch frischer Zitronen.	
Geruch/Geschmack:	charakteristisch nach frischen Zitronen; typisch-fruchtiger Zitronengeschmack mit Zitronenschalennote	
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften 10-20 g: 1000 g	
Anwendungsbereich:	Zur Zubereitung von Lebensmitteln. –back- und froststabil –	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe	
Weitere Bestandteile:	Wasser, Stabilisator Xanthan, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, färbendes Lebensmittel: Färberdisteleextrakt	
Kennzeichnungsempfehlung:	natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen	
Physikalische Parameter:		
	pH-Wert (20 °C, potentiometrisch):	3,6+/- 0,5
	Brixwert (20 °C, refraktometrisch):	2,5° Brix +/- 2
	Ethanolgehalt (berechnet):	0,5 %mas
Mikrobiologische Parameter:		Sollwert
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 ⁴
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²



Nährwertangaben in g/100g:

Energie:	38 kJ = 9 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	

Lagerbedingungen: kühle, dunkle und trockene Lagerung in original verschlossenen Gebinden

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

10190-05-01: 5 kg Plastikkanister
32 pro Lage; 3 Lagen; 96 Kanister

10190-10-01 10 kg Plastikkanister
20 Kanister per Lage = 2Lagen 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.