



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Baumkuchengewürz-Aroma	
Artikelnummer alt:	205	
Artikelnummer neu:	10205	
Bezeichnung des LM:	Aroma mit Baumkuchengeschmack	
Produktbeschreibung:	Ein Back-Aroma zur Zubereitung feiner Baumkuchen - back- und froststabil -	
Aussehen:	hellgelbe, viskose Flüssigkeit mit zitronigem Geruch	
Geschmack:	verleiht einen feinen arttypischen Geschmack	
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften 10 g: 1000 g Endprodukt	
Kenzeichnungsempfehlung:	Aroma	
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.	
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe, natürliche Aromastoffe.	
Weitere Bestandteile:	Wasser, Emulgator Mono- und Diglyceride E 472c (7%), Verdickungsmittel Xanthan (<0,2%), Konservierungsmittel Kaliumsorbat (<0,1%).	
Nährwertangabe in g pro 100g:	Energie:	296 kJ/ 71kcal
	Fett:	4,0
	davon gesättigte Fettsäuren:	3,9
	Kohlenhydrate	0
	davon Zucker	0
	Ballaststoffe:	0,2
	Eiweiß:	0
	Salz:	0,05
Mikrobiologische Parameter:	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 ³
	Hefen in KBE/g	<10 ²
	Schimmelpilze in KBE/g	<10 ²



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

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

Angaben zu Allergenen lt. ALBA/LEDA Liste:

Enthält Koriander (Korianderöl)

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 werden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

Kosher
Halal
Vegetarisch
Vegan

Möglich?

nein
nein
ja
ja

Zertifikat vorhanden?

nein
nein

Verpackung:

10205-01-01

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.