



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Birnen-Aroma																
Artikelnummer alt:	218																
Artikelnummer neu:	10218																
Bezeichnung des LM:	Aroma Typ Birne																
Produktbeschreibung:	Ein feines Konditoreiaroma zur Herstellung und geschmacklichen Verbesserung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, feinen Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit dem kräftigen Geschmack reifer Williams Christ Birnen. - back- und froststabil																
Kennzeichnungsempfehlung:	Aroma																
Aussehen:	gelbe, leicht viskose Flüssigkeit mit kräftigem typischen Birnen-Geruch.																
Geschmack:	reifer, kräftiger Birnengeschmack Typ Williams Christ																
Empfohlene Dosierung:	in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften 8-10 g : 1000 g Endprodukt																
Lagerstabilität:	18 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.																
Aromatisierende Bestandteile:	Aromastoffe, Gewürzextrakt.																
Weitere Bestandteile:	Wasser, Propylenglykol, Stabilisator Xanthan, Säuerungsmittel Zitronensäure, Karamellzuckersirup.																
Mikrobiologische Parameter:	<table><thead><tr><th></th><th>SOLL</th></tr></thead><tbody><tr><td>aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KbE/g</td><td><10⁴</td></tr><tr><td>Hefen in KbE/g</td><td><10²</td></tr><tr><td>Schimmel in KbE/g</td><td><10²</td></tr></tbody></table>		SOLL	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KbE/g	<10 ⁴	Hefen in KbE/g	<10 ²	Schimmel in KbE/g	<10 ²								
	SOLL																
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KbE/g	<10 ⁴																
Hefen in KbE/g	<10 ²																
Schimmel in KbE/g	<10 ²																
Nährwertangabe in g/100g:	<table><tbody><tr><td>Energie:</td><td>166kJ / 39kcal</td></tr><tr><td>Fett:</td><td>0</td></tr><tr><td> davon gesättigte Fettsäuren:</td><td>0</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate:</td><td>0,6</td></tr><tr><td> davon Zucker:</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>0,4</td></tr><tr><td>Eiweiß:</td><td>0,03</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,02</td></tr></tbody></table>	Energie:	166kJ / 39kcal	Fett:	0	davon gesättigte Fettsäuren:	0	Kohlenhydrate:	0,6	davon Zucker:	0,1	Ballaststoffe:	0,4	Eiweiß:	0,03	Salz:	0,02
Energie:	166kJ / 39kcal																
Fett:	0																
davon gesättigte Fettsäuren:	0																
Kohlenhydrate:	0,6																
davon Zucker:	0,1																
Ballaststoffe:	0,4																
Eiweiß:	0,03																
Salz:	0,02																



Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und 2006/142/EG:

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

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	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10218-01-01

1kg Plastikflasche mit Spritzverschluss; 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.