



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Spirulina-Blau Pulver
Artikelnummer alt:	665
Artikelnummer neu:	10665
Bezeichnung des LM:	färbendes Lebensmittel Spirulina Pulver
Aussehen:	blaues Pulver
Beschreibung:	<p>Das Konzentrat wird hergestellt aus der Alge Spirulina (bot: Arthrospira platensis) und auf Maltodextrin, Trehalose und Trinatriumcitrat aufgebracht.</p> <p>Es ist zur Zubereitung von Lebensmitteln wie auch Back- & Konditoreiwaren vorgesehen und entspricht der Europäischen Guidance notes according coloring properties. Es kann als natürliches färbendes Lebensmittel zur Farbgebung vieler Lebensmittel, Back- und Konditoreiwaren sowie von klaren Gelees und Getränken usw. eingesetzt werden.</p> <p>-wasserlöslich-</p>
Zutaten:	Spirulina Konzentrat, Maltodextrin, Trehalose, Trinatriumcitrat.
Deklaration/Kennzeichnung:	Spirulina Konzentrat, Maltodextrin, Trehalose, Trinatriumcitrat
Farbton:	Azurblau
Empfohlene Dosierung:	<p>in Abhängigkeit von den gewünschten Ergebnissen und jeweiligen Produkteigenschaften..... 0,5 - 4: 1000. z. B. Tortenguss; Gelatine.....1-2: 1000 Speiseeis.....3: 1000</p> <p>Um im einzelnen Produkt eine gute Durchmischung zu erzielen, empfiehlt es sich, eine Vorlösung mit flüssigen Bestandteilen herzustellen.</p>
Nährwertangabe in g/100g:	
Energie:	1593 kJ / 382 kcal
Fett (gesamt)	<0,5
davon gesättigt:	<0,1
Kohlenhydrate (gesamt):	82,5
davon Zucker:	70
Eiweiß	11,5
Ballaststoffe:	<0,5
Salz:	0,001



Mikrobiologische Analyse:	Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KbE/g
	Hefen	< 100 KbE/g
	Schimmelpilze	< 100 KbE/g
	Escherichia coli und andere coliforme Keime	neg in 1g
	Salmonellen	neg in 1g

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 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	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerung: 24 Monate bei kühler, lichtgeschützter und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

Verpackungen:

10665-51-01 0,1kg im Plastebeutel und Karton

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.