



## PRODUKTSPEZIFIKATION



DE-ÖKO-001  
EU-Landwirtschaft

<b>Produktname:</b>	<b>Bio-Zitronen-Aroma</b>
<b>Artikelnummer alt:</b>	811
<b>Artikelnummer neu:</b>	10811
<b>Öko-Kontrollstelle:</b>	DE-ÖKO-001
<b>Kontrollnummer:</b>	D-SN-001-5166-B
<b>Bezeichnung des LM:</b>	natürliches Bio-Zitronenaroma
<b>Produktbeschreibung:</b>	Unser natürliches Bio-Zitronen-Aroma wird in D hergestellt unter Verwendung hochwertiger Zitronenextrakte und reinem Zitronendirektsaft aus sonnengereiften sizilianischen Zitronen aus kbA. Es ist trefflich zur Verfeinerung aller Bio-Back- und Konditoreiwaren besonders Hefeteige, sowie Bio-Pâtisserie- und Confiserieartikel, Sahne, Cremes, Desserts, Speiseeis, Füllmassen für Pralinen und Gebäcke zu empfehlen. -Back- und froststabil -
<b>Herkunftsland Aroma:</b>	D
<b>Herkunftsland der Bestandteile:</b>	EU
<b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>	Natürliches Zitronen-Aroma
<b>Aussehen:</b>	gelbliche viskose Flüssigkeit
<b>Geschmack:</b>	kräftig typisch Zitrone mit feiner Betonung der frischen Citrus-Note
<b>Lagerstabilität:</b>	12 Monate bei kühler und dunkler Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.
<b>Aromatisierende Bestandteile:</b>	Zitronenextrakt*.
<b>Weitere Bestandteile:</b>	Wasser, Ethanol*, Zitronensaft*, Stabilisator Xanthan, Gewürzextrakt* * = aus kontrolliert biologischem Anbau
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	5-8: 1000 in Abhängigkeit der jeweiligen Produkteigenschaften



**Nährwertangabe pro 100g:**

Energie:	403/ 97 kJ/kcal
Fett:	0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe:	0,5 g
Eiweiß:	0 g
Salz (Natrium x 2,5):	0,06 g

<b>Mikrobiologische Parameter:</b>	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KbE/g	<100
	Hefen in KBE/g	<10
	Schimmelpilze in KBE/g	<10

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

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.

**Verpackung:**

**10811-01-01**                      1kg Plastikflaschen mit Spritzverschluss; 12 Flaschen per Karton  
10 Karton per Lage, 4 Lagen; 40 Kartons per Palette

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.