



# PRODUKTSPEZIFIKATION

<b>Produktname:</b>	<b>Pfirsich-Aroma</b>		
<b>Artikelnummer:</b>	<b>10538</b>		
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	natürliches Aroma		
<b>Produktbeschreibung:</b>	Ein natürliches Konditoreiaroma zur Herstellung und geschmacklichen Abrundung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, feinen Cremes, Desserts, Speiseeis, Torten und Kuchen mit typischem Pfirsichgeschmack. - froststabil -		
<b>Aussehen/Geruch:</b>	opale, flüssige Dispersion mit charakteristischem Geruch nach reifen Pfirsichen		
<b>Geschmack:</b>	typischer Geschmack mit blumig-reifer, kerniger Note		
<b>Empfohlene Dosierung:</b>	10-15 : 1000 in Abhängigkeit von den jeweiligen Produkteigenschaften		
<b>Aromatisierende Bestandteile:</b>	natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte.		
<b>Weitere Bestandteile:</b>	Wasser, Propylenglykol E 1520, Ethanol, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator Cellulosegummi, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Pflanzenöl, Glycerin E 422, Karamellzuckersirup.		
<b>Kennzeichnungsempfehlung:</b>	natürliches Aroma		
<b>Höchstmengenbegrenzte Stoffe gemäß VO (EG) 1333/2008:</b>	Propylenglykol E 1520: 10,2 %, Kaliumsorbat E 202: 0,1 %.		
<b>Nährwerte je 100 g:</b>			
	Energie:	276 kJ / 65 kcal	
	Fett:	< 0,5 g	
	davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,5 g	
	Kohlenhydrate:	1,2 g	
	davon Zucker:	1,2 g	
	Ballaststoffe:	0,5 g	
	Eiweiß	< 0,5 g	
	Salz:	0,12 g	
<b>Mikrobiologische Parameter:</b>			<b>Richtwert</b>
	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<10 <sup>4</sup>
	Hefen	in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
	Schimmelpilze	in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
<b>Physikalische Parameter:</b>			
	Brechungsindex: (20 °C, refraktometrisch)		1,350 +/-0,005
<b>Ethanolgehalt (berechnet):</b>	2,3 % mas		



**Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011:**  
keine

**Angaben zu GVO gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003:**

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen (GVO) gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 in Verbindung mit der Verordnung (EG) 1830/2003, besteht nicht aus GVO, wurde nicht aus GVO hergestellt und enthält auch keine Zutaten, die aus GVO hergestellt sind.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Kontaminationen mit GVO 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 weder bestrahlt noch unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

**Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:**

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	nein	
Vegan	nein	

**Mindesthaltbarkeit:** 18 Monate

**Lagerung:** kühl, dunkel und trocken in original verschlossenen Gebinden

**Herkunftsland:** Deutschland

**Verpackung:**

**10538-01-01** 1 kg-Plastikflaschen; 12 Flaschen im Karton  
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons