



Form 3.4.01

Stand: 01.06.2016
Version: 03
Seite 1 von 5

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1166003

Produktbezeichnung: Feines Kuchen-Aroma / Fine Cake Essence

Artikel-Nr.: 1166003

1. Verkehrsbezeichnung: Aroma

Aromatisierende Bestandteile [<i>Allergene in GROSSBUCHSTABEN</i>] :
Aromaextrakte [MILCHBESTANDTEILE]
Aromastoffe
Natürliche Aromastoffe
Sonstige Bestandteile [<i>Allergene in GROSSBUCHSTABEN</i>] :
Wasser
Modifizierte Stärke E1422
Rapsöl
Propylenglycol
Emulgator E472c
Xanthan
Sojaöl

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt

Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei



Form 3.4.01

Stand: 01.06.2016
Version: 03
Seite 2 von 5

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1166003

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	gelb
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	nach Bittermandel und Zitrone
Konsistenz:	viskose Flüssigkeit

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Viskosität (Pas)	ca. 0,7	20 °C, D=50 1/s
Dichte (g/ml)	ca. 1,0	Biegeschwinger, 20 °C

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	10.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	3 kg Kanister
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Form 3.4.01

Stand: 01.06.2016

Version: 03

Seite 3 von 5

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1166003

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:

Dosierungsempfehlung:

Herstellung: / Anwendung
➤ 3-5 : 1000

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	211 / 51
Fett in g	2,6
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,6
Kohlenhydrate in g	5,8
- davon Zucker in g	0,0
Ballaststoffe in g	0,2
Eiweiß in g	0,0
Salz in g	0,0
Broteinheiten	0,5



Artikel-Nr.: 1166003

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
-Weizen	-
-Roggen	-
-Gerste	-
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
-Mandel	-
-Haselnuss	-
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO₂)	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

-: ist kein Rezepturbestandteil



Artikel-Nr.: 1166003

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(013)

Erstellt am: 17.05.2018

Gültig seit: 11.02.2010

Ausgedruckt am: 17.05.2018

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.