PRODUKTSPEZIFIKATION

Hersteller: Dreidoppel GmbH

Ernst-Abbe-Str. 4-6 D-40764 Langenfeld



Artikel.: Nr. 218 KONDITOREIPASTE VANILLE-BOURBON

Deklaration:Bourbon Vanillezubereitung zur Aromatisierung von feinen

Backwaren, Desserts und Speiseeis

<u>Zutaten</u> Glukosesirup

Invertzuckersirup Fruchtzuckersirup

natürliches Bourbon Vanille Aroma

Ethylalkohol Karamell

Das Produkt kann als Zutat für feine Backwaren, Desserts und Speiseeis zur Aromatisierung verwendet werden. Dabei sind die

gesetzlichen Vorgaben zu beachten.

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung. Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Sensorische Beschreibung

Farbe: hellbraun

Geruch und Geschmack: typisch, mild abgerundet, süß, schotig

Konsistenz: viskos

Analytische Daten

pH - Wert bei 20°C: nicht bestimmt Trockensubstanz bei 20°C: 77,6 % +/- 2,5 Dichte bei 20°C: 1,380 g/cm³ +/- 0,01 Brechungsindex n_D^{20} : 1,484 +/- 0,005

Dosierungsempfehlung: 3g:1000g

Höchstdosierung: keine, weitere Informationen siehe limitierte Inhaltsstoffe

Haltbarkeit:36 Monate ab HerstellungVerpackung:3 kg / 10 kg PP-Eimer,6 x 1 kg PE-Dosen im Karton

Lagerung: bei 15-20°C im verschlossenen Original-Behälter

Lebensmittelrechtlicher Hinweis: entspricht dem LFGB

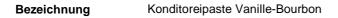
Ansprechpartner: Abt. Qualitätssicherung

Telefon: 02173/7909-8831 Telefax: 02173/7909-12

Revision: 09 06/2014

Seite 1 von 4

Artikel-Nr. 218





Allergene*	In der Rezeptur enthalten	Auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet	
Glutenhaltige Getreide			
Ei und Eiprodukte		\checkmark	
Milch und Milchprodukte		✓	
Erdnüsse und Erdnussprodukte			
Nüsse und Nussprodukte		✓	
Soja und Sojaprodukte			
Sesam und Sesamerzeugnisse			
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			
SO2 und Sulfit (>10mg/kg)			
Senf und Senferzeugnisse			
Fisch und Fischerzeugnisse			
Krebstiere und Krebstierprodukte			
Lupine und Lupinenerzeugnisse			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			
* Allergene im Sinne Richtlinie 2007/68/EG zur Änderung des Anhangs IIIa der Richtlinie 2000/13/EG/ über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür.			
Limitierte Inhaltsstoffe			

Bestimmte Stoffe (active principles) gemäß EG-Aromen-VO (EG) Nr. 1334/2008, Anhang III (Beta-Asaron, Estragol, Blausäure, Menthofuran, Methyleugenol, Pulegon, Quassin, Safrol, Teucrin A, Thujon (alpha- und beta-), Cumarin). Weitere relevante limitierende Substanzen (Propylenglykol, Tiracetin, Triethylcitrat, Siliciumdioxid, Maltol, Ethylmaltol, Ethylvanillin).

keine

Artikel-Nr. 218

Bezeichnung Konditoreipaste Vanille-Bourbon



Mikrobiologische Daten (KBE/g)

Gesamtkeimzahl (max)	10.000,00
Salmonellen	negativ in 25g
Coliforme Keime	negativ in 1g
Eschericha Coli	negativ in 1g
Schimmelpilze (max)	100,00
Hefen (max)	100
Nähmusetsenschaut (s/400s)	*Werte unterliegen natürlichen Schwankungen
Nährwertangaben* (g/100g)	Werte unternegen naturnoren Schwankungen
Eiweiß	0,0
Eiweiß	0,0
Eiweiß Kohlenhydrate	0,0 76,5
Eiweiß Kohlenhydrate Fett	0,0 76,5 0,0

Artikel-Nr. 218

Bezeichnung Konditoreipaste Vanille-Bourbon



GMO Erklärung

✓	Hiermit wird bestätigt, dass das oben genannte Produkt, das von der Dreidoppel GmbH bezogen wird, nicht den zusätzlichen Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt sind, entsprechend der Verordnung (EG) Nr.1830/2003 unterliegt.		
	Begründung:		
	✓	Das Produkt enthält Zutaten oder Weiterverarbeitungsprodukte, die ausschließlich aus konventionellem Saatgut stammen, tierischen oder petrochemischen Ursprungs sind.	
	V	Bei analytisch nachweisbarer veränderten DNA bzw. verändertem Protein handelt es sich um zufällig in den Rohstoff eingebrachtes Material, wobei das Einbringen nach dem derzeitigen Stand der Technik unvermeidbar ist.	
	Das oben genannte Produkt, das von der Dreidoppel GmbH bezogen wird, unterliegt den zusätzlichen Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt sind, entsprechend der Verordnung (EG) Br.1830/2003.		
	Begründung:		
		Das Produkt enthält Zutaten oder Weiterverarbeitungsprodukte die aus genetisch veränderten Organismen gewonnen werden.	