

# 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

## Zutaten

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/cm<sup>3</sup> +/- 0,01  
Brechungsindex n<sub>D</sub><sup>20</sup>: 1,484 +/- 0,005

**Dosierungsempfehlung:** 3g : 1000g  
**Höchstdosierung:** keine, weitere Informationen siehe **limitierte Inhaltsstoffe**  
**Haltbarkeit:** 36 Monate ab Herstellung  
**Verpackung:** 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

Artikel-Nr. 218  
 Bezeichnung Konditoreipaste Vanille-Bourbon



| Allergene*                          | In der Rezeptur enthalten | Auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet |
|-------------------------------------|---------------------------|---|
| Glutenhaltige Getreide              | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Ei und Eiprodukte                   | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>           |
| Milch und Milchprodukte             | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>           |
| Erdnüsse und Erdnussprodukte        | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Nüsse und Nussprodukte              | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>           |
| Soja und Sojaprodukte               | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Sesam und Sesamerzeugnisse          | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse    | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| SO2 und Sulfid (>10mg/kg)           | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Senf und Senferzeugnisse            | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Fisch und Fischerzeugnisse          | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Krebstiere und Krebstierprodukte    | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse       | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                      |

\* 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)**

---

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| <b>Gesamtkeimzahl (max)</b> | 10.000,00      |
| <b>Salmonellen</b>          | negativ in 25g |
| <b>Coliforme Keime</b>      | negativ in 1g  |
| <b>Eschericha Coli</b>      | negativ in 1g  |
| <b>Schimmelpilze (max)</b>  | 100,00         |
| <b>Hefen (max)</b>          | 100            |

**Nährwertangaben\* (g/100g)** \*Werte unterliegen natürlichen Schwankungen

---

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>Eiweiß</b>              | 0,0      |
| <b>Kohlenhydrate</b>       | 76,5     |
| <b>Fett</b>                | 0,0      |
| <b>Wasser</b>              | 22,1     |
| <b>Alkohol</b>             | 1,2      |
| <b>Brennwert [kJ/kcal]</b> | 1335/315 |

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.
- 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.