

PRODUKTSPEZIFIKATION



0102008

Natürliches Aroma, Typ Emmentaler

EU AromenVO (1334/2008):

VERKEHRSBEZEICHNUNG:

Natürliches veganes Aroma

ZUSAMMENSETZUNG:

Natürliche vegane Aromastoffe

Zusätzliche Zutaten:

Maltodextrin (Mais)		Zutat
Glukosesirup (Wachsmais)		Trägerstoff
Salz		Zutat
Propylenglykol	E 1520	Trägerstoff

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Textur: Pulver
Farbe: crème bis hellbraun
Aroma: Emmentaler, käsig, würzig,
leicht nussig
Dosage: 0,5 bis 3,0% (abhängig von der
Anwendung)

Das Produkt ist nicht ökologisch im Sinne der EG-Öko-VO Nr. 834/2007 über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen.

ALLERGENE (gemäß VO (EG) 1169/2011):

0102008 enthält keine Allergene.

CHEMISCH / PHYSIKALISCHE PARAMETER:

Wassergehalt: Max. 10,0%
Salzgehalt: 10,0 – 12,0%

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER:

Aerobe Gesamtkeimzahl: < 10.000 KbE/g
Hefen & Schimmel: < 500 KbE/g
Enterobacteriaceae: < 100 KbE/g
E.coli < 10 KbE/g

GENTECHNIK:

0102008 ist nicht gentechnisch verändert. Das Produkt ist nicht mit gentechnisch veränderten Organismen oder aus diesen hergestellt. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

LAGERUNG UND HALTBARKEIT:

In der ungeöffneten Originalverpackung ist das Produkt bei kühlen (15 – 25°C) und trockenen Lagerbedingungen mindestens sechs Monate haltbar.