

PRODUKTSPEZIFIKATION



0102011

Natürliches Aroma, Typ Ziegenkäse

EU AromenVO (1334/2008):

VERKEHRSBEZEICHUNG:

Natürliches Aroma

ZUSAMMENSETZUNG:

Natürliche Aromaextrakte

Natürliche Aromastoffe

Zusätzliche Zutaten:

Maltodextrin (Mais)		Zutat
Salz		Zutat
Glukosesirup (Wachsmais)		Trägerstoff
Natriumphosphat	E 339	Schmelzsatz
Xanthan	E 415	Verdickungs- mittel
Propylenglykol	E 1520	Trägerstoff

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Textur: Pulver
Farbe: weiß bis cremig-weiß
Aroma: Ziegenkäse typisch; gereift, käsig,
würzig, kräftig intensiv
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):

0102011 enthält Milch und Milchprodukte.

CHEMISCH / PHYSIKALISCHE PARAMETER:

Wassergehalt: Max. 10,0%
Salzgehalt: 8,5 – 11,5%

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER:

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

GENTECHNIK:

0102011 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 12 Monate
haltbar.

0102011

Erstellt: 12. August 2020

Überarbeitet: 06. Januar 2021 (V2)

Käsepulver.de
Drosselweg 2a
D-49504 Lotte-Büren
Phone: +49(0)176-29132639

E-Mail: vertrieb@kaesepulver.de
www.kaesepulver.de