

# Firmenich

## TDS - Technisches Datenblatt

Das vorliegende Technische Datenblatt ersetzt alle bisherigen Ausgaben zu diesem Produkt.

### VANILLA FLAVOR 580363 1TP0904

#### I. Technische Information

Mindesthaltbarkeit: Dieses Produkt ist mindestens 12 Monate haltbar.  
Lagerbedingungen: Trocken, in verschlossenen Originalgebinden, Optimum 11-25°C  
(Schwankungen der klimatischen Bedingungen können bestimmte physikalische Eigenschaften wie z.B. die Fließfähigkeit beeinflussen)

Flammpunkt: > 100°C

<u>Spezifikation</u>	<u>Werte</u>	<u>Methode</u>
Aussehen	Pulver	CQ-012
Farbe	EIERSCHALENFARBEN	CQ-001
Geruch	Firmenich Standard	CQ-022
Geschmack	Firmenich Standard	CQ-024
WASSERGEHALT	0.0 ... 8.0%	CQ-250
Koernung - 0.85mm Sieb	MIN 99.0% passes	CQ-014
Aerobe Gesamtkeimzahl (CFU)	MAX 1000/g	CQ-705
Coliforme / Enterobactericeae	MAX 10/g	CQ-722
Schimmelpilze	MAX 100/g	CQ-706
Hefen	MAX 100/g	CQ-706
SALMONELLEN 25 g	Nicht nachweisbar in	CQ-709
E.Coli 25 g	Nicht nachweisbar in	CQ-707

#### II. Organoleptische Eigenschaften

Das Produkt entspricht den Firmenich Standards.

#### III. Zusammensetzung (in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile)

##### III.a. Liste der Zutaten

Es liegt in der Verantwortung des Lebensmittelherstellers, anhand der folgenden Zutatenliste die Zulässigkeit dieses Produktes im Endlebensmittel zu ermitteln.

- Maismaltodextrin
- E 1450 Modifizierte Maisstärke 9.0%
- E 1518 Glycerintriacetat 2.9%
- E 1520 Propylenglykol 1.3%
- Aromatisierende Bestandteile

Einige der genannten Bestandteile können aus einem 'carry over' resultieren.

Die Zusatzstoffe entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und der Verordnung (EU) Nr. 231/2012, in der zuletzt geänderten Fassung.

##### III.b. Aromatisierende Bestandteile

# Firmenich

## TDS - Technisches Datenblatt

---

Das vorliegende Technische Datenblatt ersetzt alle bisherigen Ausgaben zu diesem Produkt.

---

### VANILLA FLAVOR 580363 1TP0904

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile

- Natürliche Aromastoffe
- Aromaextrakte

Die aromatisierenden Bestandteile entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, in der zuletzt geänderten Fassung.

---

### IV. Empfohlene Kennzeichnung

Unter Berücksichtigung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und des EFFA Guidance Dokuments

Natürliches Aroma

Es liegt in der Verantwortung des Lebensmittelherstellers, die Kennzeichnung dieses Produktes im Endlebensmittel zu ermitteln. Unter anderem sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Zutaten, die eine technologische Funktion im Enderzeugnis haben, müssen gekennzeichnet werden.
- Die Anwesenheit von Lebensmittelallergenen gemäß Abschnitt VII dieses Dokuments kann eine weitere Kennzeichnungsverpflichtung zusätzlich zu dieser Empfehlung auslösen.

Auf Anfrage ist weitere Unterstützung hinsichtlich der Kennzeichnung möglich.

---

### V. Bestandteile von Interesse (berechnete Werte)

#### V.a. Substanzen mit Höchstmengenbeschränkung gemäß Anhang III Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008

Angaben basierend auf den Anteilen aus Aromabestandteilen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (wie in Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 Artikel 3 definiert)

Keine

#### V.b. Aromastoffe, deren Verwendung gemäß Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 beschränkt ist

Keine

#### V.c. Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen, deren Verwendung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1321/2013 beschränkt ist

Keine

#### V.d. Andere Substanzen, die Restriktionen, Kennzeichnungspflicht und/oder andere Pflichten auslösen

Keine

---

# Firmenich

## TDS - Technisches Datenblatt

Das vorliegende Technische Datenblatt ersetzt alle bisherigen Ausgaben zu diesem Produkt.

### VANILLA FLAVOR 580363 1TP0904

#### VI. Nährwertangaben

Referenzen :

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der zur Zeit gültigen Fassung

- IOFI Informationsbrief Nr. 1438 : "Energy value of flavourings"

Wenn nicht anders angegeben, werden die Werte auf g/100g des Produktes berechnet.

Brennwert (kcal/100g)	390
Brennwert (kJ/100g)	1655
Fett	0.04
- Gesättigte Fettsäuren	0.02
- Trans-Fettsäuren	0.00
Kohlenhydrate (ohne Ballaststoffe und mehrwertige Alkohole)	94.52
- Zucker (Mono- und Disaccharide)	6.45
Mehrwertige Alkohole	0.00
Ballaststoffe	0.00
Eiweiss	0.00
Natrium	0.00

#### VII. Bekannte oder mögliche Ursachen von Lebensmittelallergien/Hypersensibilität

Bestandteile gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der zur Zeit gültigen Fassung

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
Eier und Eiererzeugnisse	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Zugesetztes Schwefeldioxid und zugesetzte Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben (natürlicherweise vorkommende Sulfite sind nicht eingeschlossen)	Nein

\* Schalenfrüchte

d.h. Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

#### VIII. Besondere Ernährungsformen

# Firmenich

## TDS - Technisches Datenblatt

Das vorliegende Technische Datenblatt ersetzt alle bisherigen Ausgaben zu diesem Produkt.

### VANILLA FLAVOR 580363 1TP0904

Geeignet für Vegetarier (d.h. enthält keine vom Tier stammenden Zutaten außer Milchprodukten, Honig und Eiprodukten)	Ja
Geeignet für Veganer (d.h. enthält keine vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Milchprodukten, Honig und Eiprodukten)	Ja
Das Produkt ist für eine Halal-Zertifizierung durch IFANCA/HFCE geeignet*:	Ja
Das Produkt ist für eine Koscher-Zertifizierung geeignet*: - enthält Milch/Milchprodukte:	Ja Nein
- enthält Fleisch:	Nein

*\*Bei entsprechender Eignung und Bedarf sollten die Zertifikate bei der Bestellung angefordert werden, damit die Herstellbedingungen den Anforderungen für eine Zertifizierung entsprechen.*

### IX. Bestrahlung

Gemäß Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG, in der derzeit gültigen Fassung

Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt	nein
Produkt enthält mit ionisierenden Strahlen behandelte Rohstoffe	Nein

### X. GVO Erklärung

Dieses Produkt enthält keine GVO noch besteht es daraus.

Dieses Produkt ist nicht aus GVO hergestellt und enthält keine Zutaten (gemäß Definition in Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Artikel 2.2(f)), die aus GVO hergestellt wurden. Deshalb macht seine Verwendung als Bestandteil eines Lebensmittels oder als Lebensmittelzutat für den Endverbraucher an sich keine Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel erforderlich.

Darüber hinaus bestätigen wir, dass dieses Produkt keine Lösungsmittel, Trägerstoffe oder "carry-over" Zusatzstoffe enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

### XI. Kontakt Lebensmittelrecht

Dr. Christiane Minnich  
Firmenich GmbH  
Alfred-Nobel-Str. 46-56  
D-50169 Kerpen  
Tel: +49 2237 69 01 410

### HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

**Firmenich**  
**TDS - Technisches Datenblatt**

---

Das vorliegende Technische Datenblatt ersetzt alle bisherigen Ausgaben zu diesem Produkt.

---

**VANILLA FLAVOR 580363 1TP0904**

Die in diesem Dokument enthaltene Information ist nach unserem besten Wissen zuverlässig. Sie basiert auf der Dokumentation unserer Lieferanten und Guter Herstellpraxis in unseren Produktionsstätten. Dies darf jedoch nicht als Garantie verstanden werden. Hersteller von Lebensmitteln müssen die Anwendbarkeit der Information und die Eignung für ihren jeweiligen Einsatzzweck selbst prüfen. Bei der gewerbsmäßigen Verwendung dieses Produktes, einschließlich der Kennzeichnung und Beschreibung der damit hergestellten Lebensmittel, obliegt es der Verantwortung des Lebensmittelherstellers, alle maßgeblichen Rechtsvorschriften (einschließlich der allgemeinen Verkehrsauffassung, Leitsätze, Richtlinien usw.) zu ermitteln und zu beachten, basierend auf den hier mitgeteilten Daten oder weitergehenden auf Anfrage zur Verfügung gestellen Informationen.

Die in diesem Dokument angegebene Menge einzelner Bestandteile dieses Produktes kann von Zeit zu Zeit leichten Veränderungen auf Grund natürlicher Schwankungen einzelner Rohmaterialien oder in geringerem Maße auf Grund von Anpassungen im Produktionsprozess unterliegen. Diese sind zumeist geringfügig und haben keinerlei Einfluss auf die von uns gegebene Information oder die Kennzeichnung Ihrer Produkte. Deshalb werden wir Sie nur über signifikante Änderungen für Produkte informieren, die Ihre Firma innerhalb der letzten 24 Monate bezogen hat, und wenn die Menge eines Bestandteils signifikant von der angegebenen Menge abweicht und/oder die Änderung die in diesem Dokument gemachten Angaben zur Qualität (Spezifikation) oder zum "rechtlichen Status" des Produktes in irgendeiner Form betrifft. Solche Änderungen des "rechtlichen Status" sind definiert als Änderungen der Kennzeichnung, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen), (EG) Nr. 1333/2008 (Zusatzstoffe) und/oder Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Information der Verbraucher) erforderlich sind. Dies schließt Änderungen des Status wie Natürlichkeit, Allergene, GMO, Kosher, Halal, vegetarisch/vegan, Bestrahlung etc. ein. Für Produkte, die Firmenich nur als Muster zu Testzwecken überlassen hat, erfolgt keine Information über etwaige Änderungen. Die Kunden werden gebeten, bei formeller Einführung der Aromen eine aktualisierte Produktdokumentation anzufordern.