

PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: M271417
Produktname: AROMA TYP UMAMI PIKANT

Produktbeschreibung: Aroma

Aromakategorie: Aromaextrakt, Natürlicher Aromastoff
Weitere Bestandteile: Maltodextrin, Dextrose, Kaliumphosphat E340, Siliciumdioxid E551

Deklarationsvorschlag: Natürliches Aroma oder Aroma.
Dosierung/Anwendung: nach Geschmack und Einsatzbereich

Geschmack / Geruch: umami
Farbe: beige, hellbraun
Konsistenz: pulvrig

Bei Produkten natürlichen Ursprungs können in geringem Umfang sensorische Schwankungen festgestellt werden.

Mikrobiologie : Mesophile aerobe GKZ: < 1,0E+04 KbE/g
Enterobakterien: < 1,0E+02 KbE/g
E. coli: < 1,0E+01 KbE/g
Salmonellen: neg. in 25 g
Staph. aureus: < 1,0E+01 KbE/g
Bacillus cereus: < 1,0E+02 KbE/g
Schimmel: < 1,0E+02 KbE/g
Hefen: < 1,0E+02 KbE/g

Lagerbedingung: kühl (< 25 °C), trocken und lichtgeschützt
Halbbarkeit: 12 Monate in ungeöffneter Originalverpackung

Bemerkungen: Es werden grundsätzlich keine GVO-Rohstoffe verarbeitet, die im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen europäischen Gesetzgebung. Im Deklarationsvorschlag nicht genannte Zutaten sind technische Hilfsstoffe oder "carry over". Alle Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.F.). Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: M271417
Produktname: AROMA TYP UMAMI PIKANT

Rezepturgemäß vorhandene allergene Bestandteile, inklusive deren Derivate gemäß EU Verordnung		Enthält lt. Rezeptur
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Die Angaben zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen in unseren Produkten beziehen sich auf die Rezepturbestandteile gemäß Verordnung (EU) 1169/2011, Anhang II. Das Risiko von Kreuzkontakten mit Allergenen werden durch ein umfangreiches Allergen-Risikomanagementprogramm und eine validierte Reinigung minimiert und bewertet. Aufgrund der Komplexität der Lieferkette kann ein Kreuzkontakt mit den in der Tabelle angegebenen Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die Angabe "nein" steht daher nicht für eine garantierte Abwesenheit oder für die Aussage "frei von".

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	1.400 kJ / 330 kcal
Fett	2 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	38 g
davon	
- Zucker	10 g
Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	37 g
Salz (gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 Natrium x 2,5)	7 g
Natrium	3 g

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Die Produktspezifikationen dienen der Übersicht und werden nach bestem Wissen und Gewissen nach unserem heutigen Wissensstand erstellt. Diese Daten und Angaben haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Bitte beachten Sie daher die Produktbeschreibung/Zutatenliste auf dem gelieferten Produkt. Es werden keine Gewähr und/oder Garantie für die Vollständigkeit, Genauigkeit oder Verlässlichkeit dieser Informationen gegeben. Der Verwender ist daher gehalten, die Eignung des Erzeugnisses für seine Zwecke selbst zu überprüfen. Jegliche Haftung aufgrund der angegebenen Informationen wird, soweit gesetzlich möglich, ausgeschlossen. Es gelten unsere AGBs, abrufbar unter www.frutarom.eu

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.