

Givaudan

Technisches Datenblatt



QA-630-159-8

TasteEssentials(TM) Vanilla Flavour

Produktbeschreibung

Aromaprofil Süss, Phenolig, Pudrig, Caramel
Farbe praktisch weiss bis beige
Aussehen Pulver

Freigaberelevante Parameter

Analyse	Spezifikationsbereich	Methode
Aussehen	Konform	ISO 5495 visuell
Sensorische Kontrolle	Konform	0.05% in Wasser

Nicht routinemässig getestete Parameter

Analyse	Spezifikationsbereich	Methode
Schüttgewicht	0,39 - 0,59 g/ml	ISO 60
Wassergehalt	<= 7,0 %	
Korngrösse < 18 mesh/1000 Mikron	>= 99,0 %	Siebrüttler
Gesamtkeimzahl	<= 1.000 /g	ISO 4833-1: 2013
Enterobacteriaceae	<= 10 /g	ISO 21528-2: 2017
Hefen u. Schimmel	<= 100 /g	ISO 21527-2: 2008
Salmonellen	Negativ /25g	ISO 6579-1 2017

Mikrobiologische Testprinzipien Grenzwerte garantiert, ausgewählte mikrobiologische Parameter unterliegen einem Monitoring.
Schwermetalle Entspricht den gesetzlichen Anforderungen.

Lagerung und Handhabung

Lagerstabilität 730 Tage
Lagerbedingungen In möglichst voll befüllten Behältern, luftdicht verschlossen
Temperaturbedingungen Raumtemperatur / 10-30°C (50-85°F)

Verschiedenes

Zolltarifnummer (HS) 3302.10

Applikationshinweis(e) und Dosierung (in %)

Pralinen / Konfekt	0,09 - 0,1
Backwaren	0,1 - 0,55
Getränkpulver	0,2
Kaffee	0,03 - 0,2
Milch/Milchgetränke	0,08 - 0,24
Desserts aus Milchprodukten	0,09 - 0,2
Speiseeis & gefrorene Desserts	0,1 - 0,2

Givaudan

Technisches Datenblatt



QA-630-159-8

TasteEssentials(TM) Vanilla Flavour

Nahrungsergänzungs-/ Protein Getränke	0,2 - 0,25
Soja- & Pflanzenprotein	0,14 - 0,22
ver/ bearbeitetes Fleisch & Wurstwaren	0,15
Pharma	0,4

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und wird deshalb nicht unterzeichnet.

Oben stehende Informationen sind unseres Wissens genau und der Wahrheit entsprechend.

Alle Informationen bleiben bis zur Veröffentlichung der Änderungen gültig.

Es liegt in der Verantwortung unserer Kunden, sich zu vergewissern, dass die Anwendung und Dosierung des Aromas gemäss der geltenden Gesetzgebung bzw. den Vorschriften erfolgt.