

## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung: Eigelb F1070, Lebensmittelfarbstoff**

**Artikelnummer: 754124**

**Füllmenge: 100g**

### 1) Allgemeine Beschreibung:

Aus der zugelassenen, synthetischen Lebensmittelgrundfarbe und Salz hergestellte Farbformulierung.

### 2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: orangegelbes Pulver  
Geruch: neutral  
Geschmack: salzig

### 3) Anwendung:

Nach Bedarf.

Unter Berücksichtigung der Codexbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

E104, E110, E124: Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!

### 4) Zutaten:

Salz		
Chinolingelb E104(16%)	C.I. Nr.: 47005	EINCES: 305-897-5
Gelborange S E110 (0,25%)	C.I. Nr.:15985	EINCES: 2783-94-0
Cochenillerot A E124(0,23%)	C.I. Nr.:16255	EINCES: 220-036-2

### 5) Spezifikation:

Gesamtfarbgelbgehalt:	16,5%
Gehalt NaCl:	80%
wasserunlöslicher Anteil:	< 0.4 ‰
Etherlöslicher Anteil:	< 1 ‰
andere färbende Substanzen	< 0.8 ‰
freie aromatische Amine:	< 20ppm
Arsen	< 0,5ppm
Blei	< 2ppm
Quecksilber	< 3ppb
Cadmium	< 0,5ppm

**6) Löslichkeit:**

Sehr gut wasserlöslich

**7) Mikrobiologische Information**

Gesamtkeimzahl: max. 1.000 / g  
Hefen: max. 100 / g  
Schimmel: max. 100 / g  
Enterobacteriaceae: max. 10 / g  
Coliforme Keime: negativ in 0,1 g  
Escherichia coli: negativ in 1 g  
Salmonella: negativ in 25 g

**8) Ionisation Information:**

Dies Produkt wurde nicht ionisiert und enthält keine ionisierten Rohstoffe.

**9) Nanomaterial Information**

Dies Produkt unterliegt nicht den Kennzeichnungspflichten für Nanomaterialien.

**10) Herstellland:**

Das Produkt wird in Österreich mit Bestandteilen unterschiedlicher Herkunft hergestellt.

**11) EU-Allergenkennzeichnung gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung Nr. 1169/2011				
		Nicht enthalten	Enthalten	Angabe des Inhaltstoffes
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
03	Eier und Eierzeugnisse	x		
04	Fisch und Fischerzeugnisse	x		
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	x		
06	Soja und Sojaerzeugnisse	x		
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x		
08	Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
10	Senf und Senferzeugnisse	x		
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	x		
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	x		

**12) Lagerbedingungen:**

Bei Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen. Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre

**13) Legislation:**

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz. Bei der Verwendung sind die lokalen Gesetze zu beachten.

**14) Verpackung:**

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie Polyethylengefäße abgefüllt, pasteurisiert und ist gegenüber unerwünschter Kontamination gesichert. Chargennummer, Zutaten und Ablaufdatum sind aus dem Etikett ersichtlich.

**15) Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):**

In unserem Haus werden keine Rohstoffe verwendet, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen bestehen, GVO beinhalten oder von GVO produziert werden. Aus diesen Gründen besteht keine Kennzeichnungspflicht im Sinne der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003.

**16) Nährwerte für 100g Produkt\*:**

Gesamtenergie:	0 kcal
	0 kJ
Kohlenhydrate:	0g
Davon Zucker:	0g
Fett:	0g
Davon gesättigte:	0g
Eiweiß:	0g
Salz:	80g

\*Berechnete Werte anhand der Rezeptur. Die Erstellung erfolgte entsprechend unseren Erfahrungen sowie den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen. Sie stellt jedoch keine Zusicherung im Rechtssinne dar.

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wiener Neustadt, 13.02.2025

Alexander Wurth