

PRODUKTSPEZIFIKATION

PRODUKTNAME:	Vanille-Aroma Gold
DEKLARATION:	Aroma
AUSGIEBIGKEIT:	max 500g/100kg
URSPRUNG:	Österreich

UNSERE ARTIKEL-NUMMER:	vba-g
------------------------	-------

INHALTSSTOFFE:	Aromastoffe, Wasser, Propylenglycol E-1520 30%, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stabilisator E-466, Konservierungsstoff E-211 0,12%;
BRIX:	23-25
rel. DICHTE:	1,022-1,042
FORM / ZUSTAND:	farblose, viskose Flüssigkeit
GERUCH / GESCHMACK	arteigen

NÄHRWERTE / 100g			
Brennwert [kcal]	122,75	Kohlenhydrate [g]	0
Fett [g]	0	davon Zucker [g]	0
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0	Eiweiß (Protein) [g]	0
		Salz [mg]	210

Die angegebenen Werte sind anhand der Rezeptur berechnete durchschnittliche Werte und weisen nicht die analytisch nachweisbaren Gehalte aus. Alle Angaben wurden auf Grundlage der Informationen unserer Lieferanten und Literaturangaben sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Die Kennzeichnung der mit unseren Produkten hergestellten Lebensmittel ist vom Verwender eigenverantwortlich zu prüfen. Nährwerte von Lebensmitteln, Zusatzstoffen und aromatisierenden Bestandteilen unterliegen natürlichen Schwankungen.

VERPACKUNG:	HDPE-PP Flasche
MINDESTHALTBARKEIT:	240 Tage
LAGERHALTUNG:	Raumtemperatur (15-25°C), dunkel gut verschlossen

ALLERGENE: lt. Richtlinie 2007/68/EG bzw. Anhang II EU-VO Nr. 1169/2011 (LMIV)	KEINE
AZO-FARBSTOFFE:	NEIN
KOSTFORMEN / ERNÄHRUNGSWEISEN:	<input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> Vegan

GENTECHNIK:
Entsprechend den Informationen unserer Lieferanten und unserem derzeitigen Kenntnisstand enthält das Produkt keine Zutaten, die GVO enthalten oder daraus bestehen oder aus GVO hergestellt werden und ist somit nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

ALLGEMEINE HINWEISE:
Das Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Österreichs und der Europäischen Union. Das Produkt ist bei bestimmungsgemäßer Verwendung für den menschlichen Verzehr geeignet und kann für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie können jedoch nicht als Garantie herangezogen werden. Anwender müssen ihre eigenen Prüfungen insbesondere bezüglich der Anwendbarkeit der Informationen und der Eignung für ihren Einsatzzweck machen. Für die Verwendung und Kennzeichnung der damit hergestellten Produkte sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen vom Anwender eigenverantwortlich zu prüfen und zu beachten.

DATUM:
19.02.2020

UNTERSCHRIFT:
R. Stickler