Produkt:

91126 Ingwer Aroma natürlich

TECHNISCHES DATENBLATT

Bezeichnung:	**Ingwer Aroma natürlich**
Artikelnummer:	**91126**
Applikation:	**Getränke & Lebensmittel**
Deklaration: [1]	**Natürliches Ingwer-Aroma (1. Option), Natürliches Aroma (2. Option)**
Dosierung:	**2.0 - 6.0 g/kg Getränke & Lebensmittel**

[1] nach LIV 817.022.16

Zusammensetzung

Aromabestandteile: [2]	Natürliche Aromastoffe, Natürliche Aromaextrakte
Andere Bestandteile: [3]	Glycerin (E-422), Ethanol
Verwendungsbeschränkte Stoffe: [4]	keine(r)

[2] In absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile. Bestandteile gemäss Aromaverordnung (817.022.41

[3] Die Prozentangaben beziehen sich auf tatsächlich zugesetzte Mengen und nicht auf einen analytisch nachweisbaren Gehalt. Die eingesetzten Zusatzstoffe erfüllen die Spezifikationen gemäss Verordnung (817.022.31) in der aktuellen Fassung.

[4] Verwendungsbeschränkung: Bitte beachten sie die Höchstmengen der Zusatzstoffe nach ZuV 817.022.31 (EU: 1333/2008/EG) unter Punkt "Andere Bestandteile". Bitte kontaktieren Sie Günter Aroma wenn sie spezifische Informationen dazu benötigen. 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.

Lagerung und Handhabung

Haltbarkeit [d]:	365
Lagerbedingungen:	Kühl bei 2 - 10 °C, vor Licht geschützt
Hinweis:	geöffnete Gebinde alsbald aufbrauchen und wieder gut verschliessen

Gesundheitszertifikat

Dieses Produkt enthält keine giftigen Bestandteile, die bei bestimmungsgemässer Verwendung und nach heutigem Kenntnisstand geeignet sind, die öffentliche Gesundheit zu schädigen. Daher kann es zur Herstellung von Lebensmitteln in der Schweiz, sowie in allen Ländern der Europäischen Union angehören, verwendet werden.
Das Produkt wird in unserem Werk in der Schweiz nach Einhaltung höchster Reinheitskriterien hergestellt.

Bei der Verwendung dieses Produktes in den verschiedenen Anwendungen ist die Einhaltung aller geltenden Gesetze und Rechtsvorschriften einschliesslich der allgemeinen Verkehrsauffassung vom Verwender/Kunden eigenverantwortlich sicherzustellen.

Nutritional Statement

Nährwertangaben:

Aufgrund der geringen Einsatzmenge ist der Einfluss von Aromen auf den Nährwert der damit hergestellten Lebensmittel vernachlässigbar. LIV, 817.022.16 (Anhang 9) | EG 1169/2011 (Anhang V)

quality@aromen.ch
T: + 41 62 771 95 90

Produkt:

91126 Ingwer Aroma natürlich

Physikalisch-chemische Eigenschaften

Dichte in g/ml (20°C) +- 0.02:	1.176
Ethanol-Gehalt [vol%]: [5]	20.00%
Löslichkeit:	wasserlöslich
Aromaprofil:	typisch, Ingwer
Farbe:	transparent
Zustand:	dickflüssig

[5] Das hergestelle Endprodukt darf; Lebensmittel max. 1.2 vol% Alkohol / Getränke max. 0.5 vol% Alkohol enthalten! Ausnahme: Spirituosenversteuerte Lebensmittel & Getränke, Gärprodukte

Schwermetalle

Grenzwerte

Zink:	max. 25.00 mg/kg
Kupfer:	max. 30.00 mg/kg
Arsen (As):	max. 1.00 mg/kg
Cadmium (Cd):	max. 1.00 mg/kg
Quecksilber (Hg):	max. 0.05 mg/kg
Blei (Pb):	max. 2.00 mg/kg

Mikrobiologische Grenzwerte

KBE/g

Aerobe mesophile Keimzahl:	< 1000
Milchsäurebakterien:	< 100
Hefen:	< 100
Schimmelpilze:	< 100
Coliforme Keime:	< 10
Enterobacteriaceae:	< 10
E.Coli:	nicht nachweisbar in 1g
Staphylokokken koagulase-pos:	nicht nachweisbar in 1g
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25g

Produkt:

91126 Ingwer Aroma natürlich

Allergendeklaration

	Enthalten	Kreuzkontamination ausgeschlossen
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Ja
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Ja
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Ja
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Ja
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Ja
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Ja
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Ja
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	Nein	Ja
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	Ja
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	Ja

Deklaration gemäss Verordnung 817.022.16

Diese Angaben beruhen insbesondere auf Angaben unserer Vorlieferanten. Die Antwort „Nein" gibt, nach unserem besten Wissen, das Fehlen dieser Stoffe an. Sie stellt jedoch keine Garantie für die vollständige Abwesenheit dieser Stoffe dar.

GVO-Deklaration (VGVL, SR 817.022.51)

Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäss den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

Pestizidrückstände

Aromen können Aromaextrakte enthalten (siehe Zusammensetzung), die aus pflanzlichen Materialien mittels physikalischer Methoden (Extraktion, Destillation, Kaltpressung) gewonnen werden. Bedingt durch die eingesetzten Verfahren kann nicht ausgeschlossen werden, dass diese Aromaextrakte Spuren von Pestiziden enthalten. Aufgrund der komplexen Zusammensetzung unserer Produkte ist es jedoch nicht möglich, exakte Mengenangaben zu Pestizidrückständen zu machen. Wir bitten dafür um Verständnis.

Behandlung mit ionisierender Strahlung

Das Produkt wurde ohne die Verwendung ionisierender Strahlung hergestellt.

quality@aromen.ch
T: + 41 62 771 95 90

Produkt:

91126 Ingwer Aroma natürlich

Zusätzliche Informationen

Produkt ist Koscher zertifiziert:	Nein
Ei oder Eiprodukte enthalten?	Nein
Einsatz von Derivate Palmfett/öl?	Nein
Produkt wird Metall detektiert?	Nein
Produkt wird gesiebt?	Ja (1mm Sieb)
Produkt ist vegan:	Ja

Transport

Gefahrengut:	Nein
Zolltarifnummer:	3302.1000
Herkunftsland:	Schweiz
EAN-Code (wenn vorhanden):	EAN: 7-640170-494259

Dies ist ein computererstellter Ausdruck und wird daher nicht unterschrieben.
Obenstehende Informationen entsprechen unserem besten Wissen. Alle Informationen bleiben bis zur Veröffentlichung der Änderung gültig.