Produkt:

91151 Alpenbitter Aroma

TECHNISCHES DATENBLATT

Produkt

Beizeichnung:	Alpenbitter Aroma
Artikelnummer:	91151
Applikation:	Getränke & Lebensmittel
Empfohlene Deklaration nach LIV (1169/2011/EG):	**Aroma**

Dosierungsempfehlung

Dosierung:	**2.0 - 6.0 g/kg Getränke & Lebensmittel**

Zusammensetzung

(In absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile. Bestandteile gemäss Aromaverordnung 1334/2008/EG)

Aromabestandteile:	Natürliche Aromaextrakte, Natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte, Aromastoffe
Andere Bestandteile:	Ethanol, Glycerin (E-422), Propylene glycol (E-1520) (12.5%)
Verwendungsbeschränkte Stoffe nach Anhang I und Anhang III:	keine

Die Prozentangaben beziehen sich auf tatsächlich zugesetzte Mengen und nicht auf einen analytisch nachweisbaren Gehalt. Die eingesetzten Zusatzstoffe erfüllen die Spezifikationen gemäß EU-Verordnung 231/2012/EU in der aktuellen Fassung.

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:	2-10°C, vor Licht geschützt / protected from light
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.

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

Produkt:

91151 Alpenbitter Aroma

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)

Physikalisch-chemische Eigenschaften

Dichte in g/ml (20°C) +- 0.02:	1.050	
Ethanol-Gehalt [vol%]:	40.00%	Das hergestelle Endprodukt darf; Lebensmittel max. 1.2 vol% Alkohol / Getränke max. 0.5 vol% Alkohol enthalten!
Löslichkeit:	wasserlöslich	
Aromaprofil:	Kräuter, bitter	
Farbe:	bräunlich	
Zustand:	flüssig, klar	

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

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

Produkt:

91151 Alpenbitter Aroma

Allergendeklaration:	(gemäss Verordnung 1169/2011/EU)	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		Nein	Ja
als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		Nein	Ja
Lupine und Lupinenerzeugnisse		Nein	Ja
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			

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

(gemäss 1829/2003/EG und 1830/2003/EG)

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.

Zusätzliche Informationen

Produkt ist Koscher konform:	Ja	(Zertifikat auf Anfrage)
Produkt ist Halal konform:	Ja	
Ei oder Eiprodukte enthalten?	Nein	
Einsatz von Derivate Palmfett/öl?	Nein	
Aroma ist vegan:	Ja	

Transport

Gefahrengut:	Nein
Zolltarifnummer:	3302.1000
Herkunftsland:	Schweiz

EAN: 7-640170-494501

Produkt:

91151 Alpenbitter Aroma

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.