

SPEZIFIKATION



AROMIX® Zitrone D

Art-Nr.: 206696

Produktbeschreibung

AROMIX® Zitrone D ist ein Würzmittel zur geschmacklichen Verfeinerung von Fleischwaren und Speisen aller Art mit vollem, kräftigen Zitronengeschmack.

Inhaltsbestandteile

Dextrose, Saccharose, natürliches Aroma (natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte, E 307 Alpha-Tocopherol, E 1520 Propylenglykol, E 433 Polysorbat 80), E 551 Siliciumdioxid

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten:..., Aroma oder natürliches Aroma,...

Dosierung

nach Geschmack.

Physikalisch-chemische Daten

Aussehen	gelbfarben
Konsistenz	rieselfähiges Pulver
pH-Wert (1 %-Lösung)	ca. 5,7

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 1000/g
Hefen	< 100/g
Schimmelpilze	< 100/g
Salmonellen	abwesend/25 g

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1404 kJ / 330 kcal
Fett	ca. 0 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0 g
Kohlenhydrate	ca. 82,6 g
davon Zucker	ca. 82,6 g
Eiweiß	ca. 0 g
Salz	ca. 0 g
Ballaststoffe	ca. 0 g
Natrium	ca. 0 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

24 Monate in der geschlossenen Originalverpackung.

Standardverpackungen

1 kg

Druckdatum: 03.02.15 AROMIX® Zitrone D Aktualisiert von: NE Stand: 16.07.14

Das Produkt und die eingesetzte Produktverpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen (zusätzlich BGA-Empfehlungen XVII) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Hinweise für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 206696

AROMIX® Zitrone D

Gluten	<input type="text" value="-"/>	Sojaöl	<input type="text" value="-"/>
Weizen	<input type="text" value="-"/>	Rindfleisch	<input type="text" value="-"/>
Roggen	<input type="text" value="-"/>	Rind, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Schalen - Krustentiere	<input type="text" value="-"/>	Schweinefleisch	<input type="text" value="-"/>
Hühnerei	<input type="text" value="-"/>	Schwein, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Fisch	<input type="text" value="-"/>	Geflügelfleisch	<input type="text" value="-"/>
Erdnüsse	<input type="text" value="-"/>	Geflügel, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Sojaweiß/-bestandteile	<input type="text" value="-"/>	Mais	<input type="text" value="-"/>
Milch - Molkenweiß	<input type="text" value="-"/>	Kakao	<input type="text" value="-"/>
Lactose	<input type="text" value="-"/>	Hülsenfrüchte	<input type="text" value="-"/>
Nüsse	<input type="text" value="-"/>	Glutamat (E 621)	<input type="text" value="-"/>
Sellerie/-öl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Koriander	<input type="text" value="-"/>
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Sojalecithin	<input type="text" value="-"/>
Sesam/-öl	<input type="text" value="-"/>	Karotte	<input type="text" value="-"/>
Sulfit (E 220 - E 228)	<input type="text" value="-"/>		
Lupine	<input type="text" value="-"/>		
Weichtiere	<input type="text" value="-"/>	GMO deklarationsfrei	<input type="text" value="+"/>

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 18.11.05 / 26.08.08
 Erfassung von / Änderung von: CR / CR

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.