

## Technisches Datenblatt



Lübbecke, 04-Mar-2019  
Seite 1 von 6

Produktnummer: 271173  
Produktname: HIMBEER AROMA SD

### Produkteigenschaften

#### Organoleptische Eigenschaften

Code	Parameter	Einheit	Untere Grenze	Obere Grenze
0838	Sensorische Prüfung			entspricht dem Standard
0864	Farbe Visuelle Beurteilung pur im Probengefäß			weiß bis beige
0864	Aussehen/Zustand Visuelle Beurteilung pur im Probengefäß			Pulver

#### Chemisch physikalische Eigenschaften

Code	Parameter	Einheit	Untere Grenze	Obere Grenze
* * 0031	Wassergehalt Probenwechsler	%		5,0

\* Periodisch geprüftes Merkmal.

#### Mikrobiologische Eigenschaften

Code	Parameter	Einheit	Untere Grenze	Obere Grenze
0478	Gesamtkeimzahl (aerob mesophil) Plattengußverfahren	pro g		1,0E+04
0461	Escherichia coli Anreicherung pro g			Negativ

#### Nur zur Information

0674	Schimmel Spatelverfahren	pro g		100
0674	Hefen Spatelverfahren	pro g		100
0419	Coliforme Keime Spatelverfahren	pro g		100
0053	Salmonellen Anreicherung pro 25 g			Negativ

## Technisches Datenblatt



Lübbecke, 04-Mar-2019  
Seite 2 von 6

Produktnummer: 271173  
Produktname: HIMBEER AROMA SD

### **Mindesthaltbarkeit und Lagerbedingungen**

In der ungeöffneten Originalverpackung, trocken, dunkel, bei ca. +20°C: 12 Monate

Die in dieser Produktspezifikation im Abschnitt "Produkteigenschaften" genannten Eigenschaften des Produktes sichern wir zu. Zusicherungen hinsichtlich anderer Eigenschaften oder der Eignung des Produkts für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben. Die Produktspezifikation entbindet den Verwender nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen. Hinsichtlich einer Haftung für die zugesicherten Eigenschaften gelten die Bestimmungen unserer allgemeinen Verkaufsbedingungen.

## Technisches Datenblatt



Lübbecke, 04-Mar-2019  
Seite 3 von 6

Produktnummer: 271173  
Produktname: HIMBEER AROMA SD

### Bestandteilliste

Das Produkt ist für die Verwendung in der EU gemäß Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zulässig.

#### Deklaration:

NATUERLICHES AROMA

#### Aromatisierende Bestandteile:

Natürliche Aromastoffe  
Aromaextrakt(e)

#### Sonstige Bestandteile:

Maltodextrin		Lebensmittel, Trägerstoff	63,0 %
Gummi Arabicum	E 414	Stabilisator	18,5 %
Glycerintriacetat (Triacetin)	E 1518	Lösungsmittel	16,0 %

Die Prozentangaben weisen die tatsächlich zugesetzten Mengen, nicht den analytisch nachweisbaren Gehalt aus.

Der Gebrauch sowie die legale Kennzeichnung unseres Produktes für das betreffende Lebensmittel ist vom Verwender anhand der einschlägigen gesetzlichen Vorschriften eigenverantwortlich zu prüfen.



Produktnummer: 271173  
Produktname: HIMBEER AROMA SD

## GMO Information

Status der Inhaltsstoffe	Enthalten
Enthält gentechnisch verändertes Protein oder DNA	Nein
Aus potentiell gentechnisch verändertem Ausgangsmaterial, PCR negativ	Nein
Aus konventionell angebautem Material, identity preserved (IP)	Ja

Wir bestätigen hiermit, dass das o.g. Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß der EG Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

Dementsprechend ist nach der GVO-Gesetzgebung eine Gentechnik-Kennzeichnung für unser Produkt nicht erforderlich.

Zutaten sind definiert in Artikel 2 (2) (f) der EU Verordnung 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, einschließlich Zusatzstoffe, Lösungsmittel und Trägerstoffe in unseren Produkten.

Alle Informationen basieren auf den uns vorliegenden Aussagen unserer Lieferanten und dem EFFA Leitfaden 14/01 zur Interpretation der EU GVO Rechtsvorschriften bezüglich Aromen.

## Information für Vegetarier

Vegetarische Gruppe	Eignung
Für Veganer	Geeignet
Für Lacto-Vegetarier	Geeignet
Für Ovo-Lacto-Vegetarier	Geeignet



## Technisches Datenblatt

Lübbecke, 04-Mar-2019  
Seite 5 von 6

Produktnummer: 271173  
Produktname: HIMBEER AROMA SD

## Allergeninformation

EU Allergenkennzeichnung gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Enthalten	Kennzeichnung erforderlich
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse:		
Gerste	Nicht enthalten	
Kamut	Nicht enthalten	
Hafer	Nicht enthalten	
Roggen	Nicht enthalten	
Dinkel	Nicht enthalten	
Triticale	Nicht enthalten	
Weizen	Enthalten	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nicht enthalten	
Eier und Eierzeugnisse	Nicht enthalten	
Fisch und Fischerzeugnisse	Nicht enthalten	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nicht enthalten	
Soja und Sojaerzeugnisse	Nicht enthalten	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	Nicht enthalten	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nicht enthalten	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nicht enthalten	
Senf und Senferzeugnisse	Nicht enthalten	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nicht enthalten	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nicht enthalten	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nicht enthalten	
Sulfit in einer Konzentration von mindestens 10 mg/kg	Nicht enthalten	

Berechneter Glutengehalt:

Gluten	Enthalten	≤ 20 ppm
--------	-----------	----------

Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 828/2014:

≤ 20 ppm: glutenfrei

> 20 ppm - ≤ 100 ppm: sehr geringer Glutengehalt

Die Dosierung unseres Produktes im Lebensmittel muss berücksichtigt werden.

Wir haben die Möglichkeit einer Kreuzkontamination unserer Produkte durch Allergene bzw. intoleranzauslösende Inhaltsstoffe während des Produktionsprozesses eingehend geprüft. Die Materialien mit allergieauslösenden Inhaltsstoffen wurden identifiziert und dokumentiert.

Wir wenden Gute Herstellungspraxis (GMP) an allen Produktionsstandorten für Aromen und Lebensmittel an. Zur Vermeidung von Kreuzkontamination ist ein Reinigungsprogramm für alle Produktlinien installiert, wobei den produkttypischen Besonderheiten eines jeden Rohstoffes Rechnung getragen wird. Vor Produktwechsel werden die Produktionsanlagen gründlich gereinigt. Unsere Mitarbeiter in der gesamten Supply Chain sind im Umgang mit allergieauslösenden Materialien geschult.

Dies ist ein allgemeiner Disclaimer.

Wegen der Komplexität unserer Produkte und Produktionsmethoden können wir je nach Produktionsstandort eine mögliche Kreuzkontamination nicht ausschließen. Zur weiteren Information verweisen wir auf die Allergenrichtlinien unserer Produktionsstandorte.

## Technisches Datenblatt



Lübbecke, 04-Mar-2019  
Seite 6 von 6

Produktnummer: 271173  
Produktname: HIMBEER AROMA SD

## Nährwertinformation

### Nährwerte pro 100 g Produkt:

Energie	1.270 kJ (305 kcal)
Fett	0 g
gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	59,7 g
Zucker	11,3 g
Ballaststoffe	15,8 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	0,256 g

Nach den Bestimmungen der Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011/EU ist der Ballaststoffgehalt nicht mehr Teil der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung. Dieser Wert ist zu Ihrer Information und kann, wie in der Tabelle, zusätzlich als freiwillige Angabe erfolgen.

Bei den Nährwertinformationen handelt es sich um Durchschnittswerte. Diese Nährwertinformation wird nicht automatisch aktualisiert.

## Herstellland

Das Produkt wird in Deutschland mit Bestandteilen unterschiedlicher Herkunft hergestellt.

Dieser Ausdruck wurde durch das zentrale EDV-System erstellt und wird daher nicht unterschrieben.