Produktspezifikation

Datum: 19.06.2012
Version 1.0

Produktbezeichnung: **Pfefferminz-Aroma , naturidentisch**

1. Aussehen/Geschmack/Geruch

Aussehen:	Flüssigkeit
Farbe:	klar
Geruch und Geschmack:	typisch

2. Lebenmittelrechtliche Information

Lebensmittelrechtliche Bezeichnung: naturidentisches Aroma

Aromatisierende Bestandteile: Naturidentische Aromastoffe

Andere Bestandteile:

E1520	650g/kg	Propylenglykol
E1519	240g/kg	Benzylalkohol

Limitierte Bestandteile (aus natürliche Zutaten): keine

Das Aroma entspricht der deutschen Aromenverordnung in der geltenden Fassung.

3. Anaytische Daten

Test	min.	max.	Wert
Coliforme pro g			<10
Dichte (kg/l) bei 20 °C (Biegeschwinger)	1.009	1.056	
Brechungsindex bei 20 °C (Refraktometer)	1.299	1.387	
Salmonella			not visible in 25 gr
Staphylococcus aureus			<100
Gesamtkeimzahl pro g oder ml			<1000
Hefen und Schimmelpilze pro g oder ml			<100

4. Spezifische Daten

Empfohlene Dosage

Getränke:	z.B Tee	2 -3% Richtwerte
Lebensmittel	Dessert	0,10% Richtwerte

Weitere Daten (sofern verfügbar)

5. Haltbarkeit und Lagerung

Haltbarkeit	Temperatur	Lagerbedingungen
6 Monate	10°C – 20°C	Im originalverschlossenen Gebinde, vor direkter Sonnenbestrahlung schützen

6. Gefahrstoffinformationen

Dieses Produkt ist Gefahrstoff gemäß der aktuellen Gefahrstoffverordnung1ab Gebinden über 100ml als brennbar einzustufen.

Flammpunkt: 70°C

7. Weitere Informationen

Diese Spezifikation ist korrekt zum Zeitpunkt der Ausgabe. Änderungen der Spezifikationsdaten sind uns jedoch vorbehalten.

Die Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind als Information über unserer Produkte zu sehen und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Wir weisen darauf hin, dass alle die Weiterverarbeitung betreffenden gesetzlichen Bestimmungen und Schutzrechte vom Anwender eigenverantwortlich zu beachten sind. Schwankungen in manchen pyhsikalisch-chemischen Werten sind durch unsachgemäßen Transport oder Lagerung nicht auszuschließen. Die enventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflußbereiches.

aroma-shopping UG (hb)
32289 Rödinghausen

www.aroma-shopping.de

Anhang 1 zum Technischen Datenblatt

Produktbezeichnung: Pfefferminz-Aroma (After Eight), naturidentisch

Erstellt am : 18.06.12

INGREDIENZIEN-DEKLARATION

DEKLARATIONSHINWEISE
Empfohlene Kennzeichnung Für Lebensmittel oder Getränke

Deklaration des Aromas nach (2000/13/EG): naturidentisches Aroma

Zusätzliche Bestandteile:
Propylenglykol, Benzylalkohol

AROMENRICHTLINIE (88/388/EG)
Aromenkennzeichnung gemäß der Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen vom 29.Oktober 1991

Aromatisierende Bestandteile: Naturidentische Aromastoffe

Andere Bestandteile:
Propylenglykol, Benzylalkohol

Maximal zulässige Dosierung: ./.

Lebensmittelrechtliche Zulassung:

EU	zulässig
USA	n.n.
Japan	n.n.

Die lebensmittelrechtliche Zulässigkeit des Aromas stellt eine allgemeine Beurteilung dar. Die speziellen produktrelevanten gesetzlichen Bestimmungen, die dem Aromeneinsatz in jeweiligen Lebensmittel regeln, sin vom Verwender eigenverantworlich zu prüfen.

Lösungsmittelrichtlinien für Aromen (2003/114/EG)

E1505	Triethylcitrat	nicht enthalten	
E1517	Diacetin	nicht enthalten	
E1518	Triacetin	nicht enthalten	
E1520	Propylenglykol	enthalten	*0,65

Für die oben genannten Lösungsmittel gilt eine Höchstmenge von 3g/kg aus allen Quellen im verzehrfähigen Lebensmittel, einzeln oder kombiniert.
Für Getränke ist der Gehalt an Propylenglycol auf maximal 1g/l im verzehrfähigen Produkt beschränkt. Dabei gilt weiterhin die Höchstmenge von 3g/l für kombinierte Lösungsmittel.

E1519	Benzylalkohol	enthalten	*0,24

Dieses Lösungsmittel ist zugelassen in Süßwaren (einschl. Schokolade und feiner Backwaren) mit bis zu 250 mg/l und in Likören und aromatisierten Getränken auf Weinbasis sowie Cocktails

mit bis zu 100 mg/l . Diese Höchstmengen beziehen sich auf allen Quellen von Benzylalkohol im verzehrfähigen Lebensmittel.

Nährwertanalyse

Die Nährwerte werden auf Basis folgender Referenzen berechnet:
** Codex Alimentarius "Guidelines on Nutrional Labelling (CAC/GL-2-1985 / Rev. 1 - 1993
** IOFI Information-1295 : "Calorific value of Flavourings"

Ethanol (Gew. %)	0
Ethanol (Vol. %)	0
Brennwert (kcal/100g)	387
Brennwert (kj/100g)	1780
Eiweiß (g/100g)	0
Kohlehydrate (g/100g)	0
Zucker (g/100g)	0
Fett (g/100g)	0
Ballaststoffe (g/100g)	0
Asche (g/100g)	0
Cholesterin (g/100g)	0
Kochsalz (NaCl) (g/100g)	0

Diese Spezifikation ist korrekt zum Zeitpunkt der Ausgabe. Änderungen der Spezifikationsdaten sind uns jedoch vorbehalten.

Die Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind als Information über unserer Produkte zu sehen und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Wir weisen darauf hin, dass alle die Weiterverarbeitung betreffenden gesetzlichen Bestimmungen und Schutzrechte vom Anwender eigenverantwortlich zu beachten sind. Schwankungen in manchen pyhsikalisch-chemischen Werten sind durch unsachgemäßen Transport oder Lagerung nicht auszuschließen. Die enventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflußbereiches.

Anhang 2 zum Technischen Datenblatt

Produktbezeichnung: Pfefferminz-Aroma (After Eight), naturidentisch

Erstellt am : 18.06.12

GVO Erklärung und Allergene

GVO - Erklärung

Aufr Basis der uns vorliegenden Lieferantenerklärungen hinsichtlich der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bzw. GVO-Derivaten bestätigen wir, dass nach derzeitigem Kenntnisstand dieses Produkt weder nach den momentan geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch nach der neuen Gesetzgebung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO 1829/2003/EG), welches seit dem 07.11.2003 in Kraft ist, kennzeichnungspflichtig sind.

Sollte sich an dieser Situation etwas ändern, werden wir Sie selbstverständlich nach den rechtlichen Vorgaben zur Mitteilungspflicht (VO 1830/2003/EG) davon in Kenntnis setzen.

Allergene [gem. 2003/89/EG und Anhang III LMKV]

Allergen/Inhaltsstoff	vorhanden		Konzentration	Bemerkung
	ja	nein		
Milch und Milchmischerzeugnisse (einschliesslich Lactose)		x	0,0000%	
Eier und Eiererzeugnisse		x		
Soja und Sojaerzeugnisse		x		
Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x		
Fisch und Fischerzeugnisse Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss Cashew-Nuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss u. Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)		x		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x		
Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/L, als SO2 angegeben		x		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		
Senf und Senferzeugnisse		x		
Rind und Rindderivate		x		
Schwein und Derivate		x		
Huhn und Derivate		x		
Mais und Derivate		x		
Kakao inkl. Schokolade		x		

Hülsensfrüchte		x		
Glutamate (E621 - E625)		x		
Benzoate (E210 - E219)		x		
129/151/154/155)		x		
Zimt		x		
Vanillin	x		7,000%	
Koriander		x		
Umbelliferae		x		
Karotten		x		
Lupin & Derivate		x		

Weitere Informationen

Diese Spezifikation ist korrekt zum Zeitpunkt der Ausgabe. Änderungen der Spezifikationsdaten sind uns jedoch vorbehalten.

Die Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind als Information über unserer Produkte zu sehen und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Wir weisen darauf hin, dass alle die Weiterverarbeitung betreffenden gesetzlichen Bestimmungen und Schutzrechte vom Anwender eigenverantwortlich zu beachten sind. Schwankungen in manchen pyhsikalisch-chemischen Werten sind durch unsachgemäßen Transport oder Lagerung nicht auszuschließen. Die enventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflußbereiches.