

**Produktbezeichnung: Minzbeere-Aroma , naturidentisch**

---

**1. Aussehen/Geschmack/Geruch**

Aussehen: Flüssigkeit  
 Farbe: klar  
 Geruch und Geschmack: typisch

---

**2. Lebensmittelrechtliche Information**

Lebensmittelrechtliche Bezeichnung: naturidentisches Aroma  
 Aromatisierende Bestandteile: Naturidentische Aromastoffe  
 Andere Bestandteile:  

E1520	800g/kg	Propylenglykol
	100 g/kg	Trinkalkohol

 Limitierte Bestandteile (aus natürliche Zutaten): keine

Das Aroma entspricht der deutschen Aromenverordnung in der geltenden Fassung.

---

**3. Analytische Daten**

<b>Test</b>	<b>min.</b>	<b>max. Wert</b>
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**

---

**Weitere Daten (sofern verfügbar)**

---

## **5. Haltbarkeit und Lagerung**

### **Haltbarkeit Temperatur Lagerbedingungen**

12 Monate    10°C – 20°C    Im originalverschlossenen Gebinde, vor direkter  
Sonnenbestrahlung schützen

---

## **6. Gefahrstoffinformationen**

Dieses Produkt ist kein Gefahrstoff gemäß der aktuellen Gefahrstoffverordnung.

Flammpunkt:                      75°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 eventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflüßbereiches.

**aroma-shopping UG (hb)**  
**32289 Rödinghausen**  
**[www.aroma-shopping.de](http://www.aroma-shopping.de)**

**Anhang 1 zum Technischen Datenblatt**

Produktbezeichnung: Minzbeere-Aroma, naturidentisch

Erstellt am : 23.07.14

**INGREDIENZEN-DEKLARATION**

**DEKLARATIONSHINWEISE**

Empfohlene Kennzeichnung Für Lebensmittel oder Getränke

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

Zusätzliche Bestandteile:  
Propylenglykol, Trinkalkohol

**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, Trinkalkohol

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, sind vom Verwender eigenverantwortlich zu prüfen.

**Lösungsmittelrichtlinien für Aromen (2003/114/EG)**

E1505	Triethylcitrat	nicht enthalten
E1517	Diacetin	nicht enthalten
E1518	Triacetin	nicht enthalten
E1520	Propylenglykol	enthalten *0,8

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 Propylenglykol auf maximal 1g/l im verzehrfähigen Produkt beschränkt. Dabei gilt weiterhin die Höchstmenge von 3g/l für kombinierte Lösungsmittel.

E1519 Benzylalkohol nicht enthalten

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 Nutritional Labelling (CAC/GL-2-1985 / Rev. 1 - 1993

\*\* IOFI Information-1295 : "Calorific value of Flavourings"

Ethanol (Gew. %)	10
Ethanol (Vol. %)	10
Brennwert (kcal/100g)	nicht bestimmt
Brennwert (kj/100g)	nicht bestimmt
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 eventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflüßbereiches.

**Anhang 2 zum Technischen Datenblatt**

Produktbezeichnung: Minzbeere-Aroma, naturidentisch

Erstellt am : 23.07.14

**GVO Erklärung und Allergene**

**GVO - Erklärung**

Aufr Basis der uns vorliegenden Lieferantenerklärungen hinsichtlich der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bzw. GMO-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 Milchlischerzeugnisse (einschliesslich Lactose)		x	0,0000%	
Eier und Eierzeugnisse		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		

## Produktspezifikation

Hülsenfrüchte		x		
Glutamate (E621 - E625)		x		
Benzoate (E210 - E219)		x		
		x		
129/151/154/155)				
Zimt		x		
Vanillin		x		
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 eventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflussesbereiches.