



Produktspezifikation

erhalten am 07.06.2018
STAV 301450

Dreidoppel GmbH
Ernst-Abbe-Str. 4-6
D-40764 Langenfeld
Telefon: +49 (0) 2173 7909 0
E-mail: info@dreidoppel.de
Web: www.dreidoppel.de

EAN	4014517705040	Seite	1/5
Artikelname	BUTTER AROMA NA	Druck	02.02.2017

Artikelnummer: 70504

Verkehrsbezeichnung

natürliches Aroma

Zusammensetzung

Bestandteile: E-Nr.

Aromatisierende Bestandteile

natürliche Aromastoffe

Andere Bestandteile

Wasser

Ethylalkohol

Xanthan

E 415

pflanzliches Öl (Raps)

Kann Spuren enthalten von: Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose), Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse, Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse

Sensorische Beschreibung

Geruch/Geschmack: sahnig, butterig

Farbe: gelblich

Konsistenz: dickflüssig

Analytische Daten

Analyse	Einheit	von	bis	Hinweis
pH-Wert				nicht bestimmt
Brechungsindex	nD20	1,331	1,341	
Brix	%	0,7	3,7	
Dichte	g/cm3	0,98	1,00	

Dosierungsempfehlung

Dosierung: 5g : 1000g

Dosierung (max): keine

EAN	4014517705040	Seite	2/5
Artikelname	BUTTER AROMA NA	Druck	02.02.2017

Limitierende Inhaltsstoffe

Vorhandensein bestimmter Stoffe ("active principles") gemäß Anhang III, Teil B der VERORDNUNG (EG) Nr. 1334/2008: Beta-Asaron, Estragol, Blausäure, Menthofuran, Methyleugenol, Pulegon, Quassin, Safrol, Teucrin A, Thujon (alpha- und beta-), Cumarin. Weitere relevante limitierende Substanzen (Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat, Maltol, Ethylmaltol, Ethylvanillin).

Bezeichnung	Einheit	Wert	Bezeichnung	Einheit	Wert
Active Principles			Active Principles		
Estragol	mg/kg	0	Quassin	mg/kg	0
Safrol	mg/kg	0	Teucrin A	mg/kg	0
Methyleugenol	mg/kg	0	Thujon (alpha- und beta-)	mg/kg	0
Beta-Asaron	mg/kg	0	Begrenzende Rohstoffe		
Blausäure	mg/kg	0	Propylenglykol	g/kg	0
Cumarin	mg/kg	0	Triacetin	g/kg	0
Menthofuran	mg/kg	0	Triethylcitrat	g/kg	0
Pulegon	mg/kg	0	Maltol	g/kg	0,00
			Ethylmaltol	g/kg	0,00
			Ethylvanillin	g/kg	0

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	ON
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10000
Hefen	KBE/g	100
Schimmel	KBE/g	100
E. coli	KBE/g	neg.
Coliforme Keime	KBE/g	neg.
Salmonellen	KBE/25g	neg.

KBE = Koloniebildende Einheit, ON = oberer Richtwert, neg. = negativ

Nährwertdeklaration*

Brennwert	kJ / kcal	3700 / 900
Fett	g/100g	0,2
- Gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,0
Kohlenhydrate	g/100g	0,0
- Zucker	g/100g	0,0
Ballaststoffe	g/100g	0,6
Eiweiß	g/100g	0,0
Salz	g/100g	0,13
Ethylalkohol	g/100g	1,9

* Diese Angaben wurden auf der Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Allergenkennzeichnung

Allergene im Sinne des Anhangs II der Verordnung (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

Allergen	Ja	Nein	Allergen	Ja	Nein
Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Pekannüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Paranüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)	☐	☒	Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Schwefeldioxid, Sulfite in konz. >10mg/kg als SO2	☐	☒
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒
Kaschunüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒

Kann Spuren enthalten von: Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose), Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse, Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse

Information zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen werden und unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Durch die Verwendung des Produktes ist keine GVO-Kennzeichnung des Lebensmittels erforderlich.

Lebensmittelrechtlicher Hinweis

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 sowie der Verordnung (EU) Nr. 872/2012 in der jeweils gültigen Fassung.

Für seine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Produktverordnungen zu beachten.

EAN	4014517705040	Seite	4/5
Artikelname	BUTTER AROMA NA	Druck	02.02.2017

Bestätigung bezüglich einer Behandlung mit ionisierender Strahlung

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt sowie dessen Zutaten nach den uns vorliegenden Unterlagen und Erkenntnissen nicht mit ionisierender Strahlung behandelt wurden.

Bestätigung bezüglich der Verwendung von Nanotechnologie

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt und die darin enthaltenen Zutaten keiner Kennzeichnungspflicht für Nanomaterialien nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 unterliegen.

Ernährungsstatus

	Ja	Nein
Das Produkt ist für die vegetarische* Ernährung geeignet:	☒	☐
Das Produkt ist für die vegane** Ernährung geeignet:	☒	☐

* Vegetarisch geeignet: Erzeugnisse, die nicht tierischen Ursprungs sind, außer Milch-, Eiprodukte und Honig, und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine anderen Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, zugesetzt oder verwendet worden sind.

** Vegan geeignet: Erzeugnisse, die nicht tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, zugesetzt oder verwendet worden sind.

Bitte beachten Sie, dass der Eintrag von Spuren tierischer Produkte nicht vollständig ausgeschlossen werden kann.

Ländertauglichkeit

Bezeichnung	Ja	Nein	Hinweis
US-Tauglichkeit*	☒	☐	

*Alle verwendeten Rohstoffe dieses Produktes entsprechend den US FEMA / FDA GRAS Vorschriften sowie den Anforderungen des CFR - Code of Federal Regulations Title 21.

Zertifizierungen

Kosher zertifiziert:	☒ Ja	☐ Nein
Halal zertifiziert:	☐ Ja	☒ Nein
Bio zertifiziert:	☐ Ja	☒ Nein

Sicherheitsdatenblatt gem. VO (EG) 1907/2006

Sicherheitsdatenblatt:	☐ Ja	☒ Nein
------------------------	-----------------------------	--

EAN	4014517705040	Seite	5/5
Artikelname	BUTTER AROMA NA	Druck	02.02.2017

Lagerbedingungen und MHD

Lagerbedingungen 15-20°C im verschlossenen Original - Behälter

MHD: 12 Monate
ab Herstellung

Verpackung

Gebindeart/-größe: 6 x 1 L PP-Flasche im Karton

Wir bestätigen, dass unsere Verpackungen den gesetzlichen Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, in ihren jeweils gültigen Fassungen entsprechen.

Verpackungen aus Kunststoff entsprechen ferner der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

Die Verpackungen sind für den jeweils vorgesehenen Verwendungszweck geeignet.

Ansprechpartner

Wenn Sie zu diesem Produkt Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner in unserem Customer Service.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Dieses Dokument unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.