

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: Lebensmittelfarbe Erdbeerrot F1076 flüssig

Artikelnummer: 754003

Füllmenge: 1Liter

1) Allgemeine Beschreibung:

Aus den zugelassenen Lebensmittelgrundfarben, Wasser und Salz hergestellte, mit Kaliumsorbat konservierte, flüssige Farbformulierung.

2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: leuchtend tiefrote Flüssigkeit
Geruch: neutral
Geschmack: salzig

3) Anwendung:

Nach Bedarf.

Unter Berücksichtigung der Codexbestimmungen und gesetzliche Regelungen beachten!

E124: Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!

4) Zutaten:

Wasser
Salz
Cochenillerot A E124(1,1%) C.I. Nr.:16255 EINCES: 220-036-2
Säuerungsmittel Zitronensäure E330
Konservierungsstoff Kaliumsorbat E202& Natriumbenzoat E211
Indigotin E132(0,005%) C.I. Nr.: 73015 EINCES: 212-728-8

5) Dichte (20°C): 1,016g/ml

6) Ethanolgehalt: ---

7) Brechungsindex (20°C):

Gesamtfarbgehalt: 1,1 % w/w
Gehalt NaCl: 1,5 % w/w

Artikelbezeichnung: Lebensmittelfarbe Erdbeerrot Art.Nr.: 754003 05.03.2025

8) Mikrobiologische Information

Gesamtkeimzahl: max. 1.000 / g
 Hefen: max. 100 / g
 Schimmel: max. 100 / g
 Enterobacteriaceae: max. 10 / g
 Coliforme Keime: negativ in 0,1 g
 Escherichia coli: negativ in 1 g
 Salmonella: negativ in 25 g

9) Ionisation Information:

Dies Produkt wurde nicht ionisiert und enthält keine ionisierten Rohstoffe.

10) Nanomaterial Information

Dies Produkt unterliegt nicht den Kennzeichnungspflichten für Nanomaterialien.

11) Herstellland:

Das Produkt wird in Österreich mit Bestandteilen unterschiedlicher Herkunft hergestellt.

12) EU Allergenkennzeichnung gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung Nr. 1169/2011				
		Nicht enthalten	Enthalten	Angabe des Inhaltsstoffes
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
03	Eier und Eierzeugnisse	x		
04	Fisch und Fischerzeugnisse	x		
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	x		
06	Soja und Sojaerzeugnisse	x		
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x		
08	Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
10	Senf und Senferzeugnisse	x		
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	x		
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	x		

13) Lagerbedingungen:

Bei Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und rasch verbrauchen. Mindesthaltbarkeit: 1 Jahr

Artikelbezeichnung: Lebensmittelfarbe Erdbeerrot Art.Nr.: 754003 05.03.2025

14) Legislation:

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz. Bei der Verwendung sind die lokalen Gesetze zu beachten.

15) Verpackung:

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie Polyethylenflaschen abgefüllt und ist gegenüber unerwünschter Kontamination gesichert. Chargennummer, Zutaten und Ablaufdatum sind aus dem Etikett ersichtlich.

16) Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):

In unserem Haus werden keine Rohstoffe verwendet, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen bestehen, GVO beinhalten oder von GVO produziert werden. Aus diesen Gründen besteht keine Kennzeichnungspflicht im Sinne der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003.

17) Nährwerte für 100g Produkt*:

Gesamtenergie:	0kcal
	0kJ
Kohlenhydrate:	0g
davon Zucker:	0g
Fett:	0g
davon gesättigte:	0g
Eiweiß:	0g
Natriumchlorid:	1,5g

*Berechnete Werte anhand der Rezeptur. Die Erstellung erfolgte entsprechend unseren Erfahrungen sowie den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen. Sie stellt jedoch keine Zusicherung im Rechtssinne dar.

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wiener Neustadt, 05.03.2025

Alexander Wurth