

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: Lebensmittelfarbe Grün F1119 flüssig

Artikelnummer: 754004

Füllmenge: 1Liter

1) Allgemeine Beschreibung:

Aus den zugelassenen Lebensmittelgrundfarben, Wasser und Salz hergestellte, mit Kaliumsorbat (E202) konservierte, flüssige Farbformulierung.

2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: grüne Flüssigkeit
Geruch: neutral
Geschmack: salzig

3) Anwendung:

Nach Bedarf.

Unter Berücksichtigung der Codexbestimmungen und gesetzliche Regelungen beachten!

E104: Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

4) Zutaten:

Wasser

Salz

Chinolingelb E104(0,3%) C.I. Nr.: 47005 EINCES: 305-897-5

Indigotin E132(0,1%) C.I. Nr.: 73015 EINCES: 212-728-8

Konservierungsstoff Kaliumsorbat E202& Natriumbenzoat E211

5) Dichte (20°C): 1,017g/ml

6) Ethanolgehalt: 0Vol%

7) Spezifikation:

Gesamtfarbgehalt:	0,4% w/w
Gehalt NaCl:	1,1% w/w
etherextrahierbarer Anteil:	< 30 ppm
andere färbende Substanzen	< 200 ppm
freie aromatische Amine:	< 600 ppb
Quecksilber	< 1,5 ppb
Cadmium	< 15 ppb
Arsen	< 15 ppb
Blei	< 60 ppb

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 SO2 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

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
Fett:	0g
Davon gesättigte:	0g
Kohlenhydrate:	0g
Davon Zucker:	0g
Eiweiß:	0g
Salz:	1,1g

*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, 17.03.2025

Alexander Wurth