

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: Pektarom Sahne

Artikelnummer: 149037

Füllmenge: 1Liter

1) Allgemeine Beschreibung:

Aus naturidenten und künstlichen Aromastoffen hergestelltes, verdicktes und mit Kaliumsorbat konserviertes Backaroma zur Aromatisierung von Kuchen- und Gebäckteigmassen.

2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: farblose, klare Flüssigkeit
Geruch: arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack: arttypisch, leicht bitter

3) Anwendung:

Nach Bedarf.

Die Dosis des Aromas ist von der beabsichtigten Anwendung abhängig und beträgt 5-8g pro kg Masse als Richtwert. Das Produkt ist nur für die Ergänzung des Aromaverlustes beim Backen zugelassen, die notwendige Menge Butter ist dem Teig zuzusetzen

4) Zutaten (in der Menge entsprechend absteigender Reihenfolge):

Aromatisierende Bestandteile:

Aromastoff(e), Aromaextrakte, Natürliche Aromastoffe

Sonstige Bestandteile:

Wasser, Verdickungsmittel Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi E466, Konservierungsstoff Kaliumsorbat E202.

- 4) **Alkoholgehalt:** 2 %Vol
5) **Dichte (20°C):** 1,00-1,03 g/ml
6) **Brechungsindex (20°C):** 1,30°-1,39°
7) **PH:** 5,2-5,4
8) **Deklarationsempfehlung nach LMIV idgF:**
Aroma

Artikelbezeichnung: Pektarom Sahne

Art.Nr.: 149037

08.05.2025

10) 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

11) Ionisation Information:

Dies Produkt wurde nicht ionisiert und enthält keine ionisierten Rohstoffe.

12) Nanomaterial Information

Dies Produkt unterliegt nicht den Kennzeichnungspflichten für Nanomaterialien.

13) Herstellland:

Das Produkt wird in Österreich mit Bestandteilen unterschiedlicher Herkunft hergestellt.

14) 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		

15) Lagerbedingungen:

Bei Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt lagern.
 Mindesthaltbarkeit: 2Jahre

16) 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.

17) Verpackung:

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

18) 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.

19) Nährwerte für 100g Produkt*:

Gesamtenergie:	15 kcal 61 kJ
Kohlenhydrate:	0g
Zucker:	0g
Fett:	0g
gesättigte Fettsäuren	0g
Eiweiß:	0g
Salz:	0g

*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, 08.05.2025

Alexander Wurth