

PRODUKTSPEZIFIKATION

HAAS VANILLINZUCKER

Version: Spezifikation Vanillinzucker 2022-09-23
Änderungsgrund: VO Ergänzungen Pkt 9+10



Ed. Haas Austria GmbH
Eduard-Haas-Straße 25
A-4050 TRAUN

1. Aussehen, allgemeine Beschreibung

weißes, kristallines Pulver;
mit Vanillin gemischter Kristallzucker zum Aromatisieren von Süßspeisen;

2. Zutaten / Deklarationsvorschlag

Zucker, Aroma;

3. Physikalische Eigenschaften

Schüttgewicht ca. 900g / l

4. Chemische Eigenschaften

Vanillingehalt ca. 1,0 – 1,8 %

5. Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl	<	100.000	/	g
Hefen / Schimmel	<	100	/	g
Salmonellen	neg.		/	25g

6. Nährwertangaben (je 100g)

Energie	1675	kJ	/	394	kcal
Fett	0,0	g			
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0	g			
Kohlenhydrate	98,5	g			
- davon Zucker	98,4	g			
Eiweiß	0,0	g			
Salz	0,0	g			
Ballaststoffe	0,0	g			

7. Verpackung

8g im Papier/PE-Siegelbeutel (foliert zu 5 Stk), 250g und 1Kg im PE-Folienbeutel, 5Kg im PP Kübel;

8. Haltbarkeit

bei trockener Lagerung: 8g Sackerl und 250g Beutel 24 Monate, 1 Kg und 5 Kg 18 Monate;

9. Allergene (lt EU VO 1169/2011)

- | | |
|---|--|
| a <input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | i <input type="checkbox"/> Sellerie / Sellerieerzeugnisse |
| b <input type="checkbox"/> Krebstiere / Krebstiererzeugnisse | j <input type="checkbox"/> Senf / Senferzeugnisse |
| c <input type="checkbox"/> Eier / Eierzeugnisse | k <input type="checkbox"/> Sesamsamen / Sesamamenerzeugnisse |
| d <input type="checkbox"/> Fisch / Fischerzeugnisse | l <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10mg je kg/lt |
| e <input type="checkbox"/> Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse | m <input type="checkbox"/> Lupine / Lupinerzeugnisse |
| f <input type="checkbox"/> Soja / Sojaerzeugnisse | n <input type="checkbox"/> Weichtiere / Weichtiererzeugnisse |
| g <input type="checkbox"/> Milch / Milcherzeugnisse (incl. Lactose) | |
| h <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | <input checked="" type="checkbox"/> dieses Produkt enthält keine oa. Allergene |

10. GVO – Status (lt EU VO 1829/2003, 1830/2003)

Wir bestätigen hiermit, daß das von uns an Sie gelieferte Produkt

- frei von gentechnisch veränderten Organismen ist
- keine Zutaten enthält, die aus GVO's hergestellt wurden
- nicht mit gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurde und daher nicht kennzeichnungspflichtig ist.



01.08.24

Datum

Ed. Haas Austria GmbH
H. Klebinder / Qualitätssicherung