

EAN	4014517765051	Seite	1/7
Artikelname	BUTTER VANILLE AROMA	Druck	14.06.2022

Artikelnummer: 76505

Verkehrsbezeichnung

Aroma

Zusammensetzung

Bestandteile:	E-Nr.	von %	bis %
---------------	-------	-------	-------

Aromatisierende Bestandteile

Aromastoffe

natürliche Aromastoffe

Aromaextrakt

Andere Bestandteile

Wasser		80	90
--------	--	----	----

Propylenglycol	E 1520		<10
----------------	--------	--	-----

Ethylalkohol			<5
--------------	--	--	----

Xanthan	E 415		<2
---------	-------	--	----

Saflorkonzentrat			<0,1
------------------	--	--	------

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

Sensorische Beschreibung

Geruch/Geschmack: aromatisch nach Butter Vanille

Farbe: gelb

Konsistenz: viskos

Analytische Daten

Analyse	Einheit	von	bis	Hinweis
pH-Wert				nicht bestimmt
Brechungsindex	nD20	1,341	1,351	
Brix	%	7,9	9,9	
Dichte	g/cm3	0,99	1,01	

Dosierungsempfehlung

Dosierung: 5g : 1000g

EAN	4014517765051	Seite	2/7
Artikelname	BUTTER VANILLE AROMA	Druck	14.06.2022

Limitierende Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Einheit	Wert	Bezeichnung	Einheit	Wert
Active Principles gem. Anh. III Teil B VO (EG) Nr. 1333/2008			Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*		
Estragol	mg/kg	0,0	(E 104) Chinolingelb	g/kg	0,00
Safrol	mg/kg	0,0	(E 120) Echtes Karmin	g/kg	0,00
Methyleugenol	mg/kg	0,0	(E 102) Tartrazin	g/kg	0,00
Beta-Asaron	mg/kg	0,0	(E 110) Gelborange S	g/kg	0,00
Blausäure	mg/kg	0,0	(E 124) Cochenillerot	g/kg	0,00
Cumarin	mg/kg	0,1	(E 129) Allurarot	g/kg	0,00
Menthofuran	mg/kg	0,0	(E 122) Azorubin	g/kg	0,00
Pulegon	mg/kg	0,0	(E 131) Patentblau V	g/kg	0,00
Quassin	mg/kg	0,0	Aluminiumgehalt	mg/kg	0,0
Teucrin A	mg/kg	0,0	Höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. VO (EU) 872/2012*		
Thujon (alpha- und beta-)	mg/kg	0,0	Hexa-2(trans),4(trans)-dienal	mg/kg	0,0
Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*			tr-2, tr-4-Nonadienal	mg/kg	0,0
Propylenglykol	g/kg	53	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	mg/kg	0,0
Triacetin	g/kg	0	Hepta-2,4-dienal	mg/kg	0,0
Triethylcitrat	g/kg	0	2,4-Decadienal	mg/kg	0,0
(E 100) Kurkumin	g/kg	0,00	Sonstige		
(E 133) Brillantblau FCF	g/kg	0,00	Maltol	g/kg	0,00
(E 151) Brillantschwarz PN	g/kg	0,00	Ethylmaltol	g/kg	0,00
			Ethylvanillin	g/kg	0

*aufgeführt werden nur begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem. VO (EG) 1333/2008 und höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. VO (EU) 872/2012, die bei Dreidoppel verwendet werden.

EAN	4014517765051	Seite	3/7
Artikelname	BUTTER VANILLE AROMA	Druck	14.06.2022

Maximaldosierung*		
Applikation	Max. Dosierung [g/kg]	Kriterium
01. Milcherzeugnisse	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
03. Speiseeis	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
04.2 Verarbeitetes Obst und Gemüse	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
05. Süßwaren	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
05.2 Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
05.3 Kaugummi	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
05.4 Verzierungen, Überzüge und Füllungen	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzerzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
06.3 Frühstücksgetreideerzeugnisse einschließlich Müsli	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
07. Backwaren	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
07.2 Feine Backwaren außer traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
08. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
09. Fischerzeugnisse	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
12. Suppen und Saucen	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
14.1 Nichtalkoholische Getränke	18,8	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
Nicht-alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	18,8	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat
16. Dessertspeisen	56,6	Summe Propylenglykol, Triacetin, Triethylcitrat

*Lebensmittelkategorien, für die sich aus enthaltenen limitierenden Inhaltsstoffen keine Verwendungsbeschränkungen ergeben, werden nicht aufgeführt.

EAN	4014517765051	Seite	4/7
Artikelname	BUTTER VANILLE AROMA	Druck	14.06.2022

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*

	Einheit	Quantity
Energie (kJ)	kJ	84
Energie (kcal)	kcal	20
Fett	g/100g	0,0
- Gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,0
Kohlenhydrate	g/100g	0,0
- Zucker	g/100g	0,0
Ballaststoffe	g/100g	0,8
Eiweiß	g/100g	0,1
Salz	g/100g	0,14

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

EAN	4014517765051	Seite	5/7
Artikelname	BUTTER VANILLE AROMA	Druck	14.06.2022

Allergenkennzeichnung

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

Allergen	Ja	KK*	Nein	Allergen	Ja	KK*	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	☐	☐	☒	Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐	☒
Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐	☒	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐	☒
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐	☒
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)	☐	☒	☐	Schwefeldioxid, Sulfite in konz. >10mg/kg als SO2	☐	☐	☒
Erdnüsse 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	☐	☐	☒

*mögliche Kreuzkontamination über Produktionslinie und/oder Zutaten.

Information zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält gemäß der Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und Nr. 1830/2003 keine Zutaten, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten, aus solchen bestehen oder aus GVO gewonnen werden. Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit GVO bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf einzelne Zutaten.

Somit unterliegt das Produkt nicht der Kennzeichnungspflicht der vorstehend genannten Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

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.

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.

EAN	4014517765051	Seite	6/7
Artikelname	BUTTER VANILLE AROMA	Druck	14.06.2022

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 entsprechen den US FEMA / FDA GRAS Vorschriften sowie den Anforderungen des CFR - Code of Federal Regulations Title 21. Mögliche Verwendungsbeschränkungen sind bei der Weiterverarbeitung zu beachten.

Zertifizierungen

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

Sicherheitsdatenblatt gemäß VO (EG) 1907/2006

Sicherheitsdatenblatt:	☐ Ja	☒ Nein
SDB auf Anfrage erhältlich		

Lagerbedingungen und MHD

Lagerbedingungen 15-20°C im verschlossenen Original - Behälter

MHD: 24 Monate
ab Herstellung

EAN	4014517765051	Seite	7/7
Artikelname	BUTTER VANILLE AROMA	Druck	14.06.2022

Verpackung

Gebindeart/-größe: 2,5 L PE-Kanister

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, in der jeweils gültigen Fassung.

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.