

erhalten am 08.08.2024
STAV 301535Dreidoppel GmbH
Ernst-Abbe-Str. 4-6
D-40764 Langenfeld
Telefon: +49 (0) 2173 7909 0
E-mail: info@dreiboppel.de
Web: www.dreiboppel.de

EAN	4014517990040	Seite	1/5
Artikelname	CAROTIN	Druck	08.08.2024

Artikelnummer: 99004

Verkehrsbezeichnung

Lebensmittelfarbstoffzubereitung

Zutatenliste

Zutaten:	E-Nr.	von %	bis %
pflanzliches Öl (Raps, Sonnenblume)		90	100
Carotin	E 160 a	<2	

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

Hinweis:

Öllöslich.

Diese Lebensmittelfarbstoffzubereitung entspricht der derzeit gültigen EG-VO 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe. Bei der Anwendung müssen die produktsspezifischen Regelungen der EG-VO 1333/2008 beachtet werden.

Die Verwendung dieses Lebensmittelfarbstoffes bedarf der Kenntlichmachung "mit Farbstoff". Zu beachten bleiben die Einschränkungen bestimmter Produktverordnungen, sowie die Bestimmungen des § 11LFGB (Schutz der Verbrauchers vor Täuschung). Farbstoffe dürfen Lebensmitteln höchstens in einer Menge zugesetzt werden, die ausreicht, den Farnton dieser Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzugleichen.

Sensorische Beschreibung

Geruch/Geschmack:	neutral
Farbe:	orange rot klar
Konsistenz:	flüssig bis leicht viskos

Analytische Daten

Analyse	Einheit	von	bis	Hinweis
pH-Wert				nicht bestimmt
Brechungsindex	nD20	1,467	1,477	
Brix	%	70,1	75,1	
Dichte	g/cm ³	0,91	0,93	

Dosierungsempfehlung

Dosierung: nach Bedarf
Dosierung (max)*: keine

*Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008

EAN Artikelname	4014517990040 CAROTIN	Seite Druck	2/5 08.08.2024
--------------------	--------------------------	----------------	-------------------

Limitierende Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Einheit	Wert	Bezeichnung	Einheit	Wert
Active Principles gem. Anh. III Teil B VO (EG) Nr. 1334/2008					
Estragol mg/kg 0,0					
Safrol mg/kg 0,0			(E 120) Echtes Karmin g/kg 0,00		
Methyleugenol mg/kg 0,0			(E 122) Azorubin g/kg 0,00		
beta-Asaron mg/kg 0,0			(E 124) Cochenillerot g/kg 0,00		
Blausäure mg/kg 0,0			(E 129) Allurarot g/kg 0,00		
Coumarin mg/kg 0,0			(E 131) Patentblau V g/kg 0,00		
Menthofuran mg/kg 0,0			(E 133) Brillantblau FCF g/kg 0,00		
Pulegon mg/kg 0,0			(E 151) Brillantschwarz g/kg 0,00		
Quassin mg/kg 0,0			PN		
Teucrin A mg/kg 0,0			(E 433) Polysorbat 80 g/kg 0,00		
Thujon (alpha- und beta-) mg/kg 0,0			(E 450) Diphosphate mg/kg 0		
Begrenzende Lebensmittelzusatzstoffe gem VO (EG) 1333/2008*					
(E 1520) Propylenglykol g/kg 0			(E 451) Triphosphate mg/kg 0		
(E 1518) Triacetin g/kg 0			(E 473) Zuckerester der Speisefettsäuren g/kg 0,00		
(E 1505) Triethylcitrat g/kg 0			(E 477) Propylenglycolester der Speisefettsäuren g/kg 0,00		
(E 100) Kurkumin g/kg 0,00			(E 551) Siliciumdioxid g/kg 0,00		
(E 102) Tartrazin g/kg 0,00			(E 555) Kaliumaluminiumsilicat mg/kg 0		
(E 104) Chinolingelb g/kg 0,00			(E 960a) Stevioglycoside aus Stevia mg/kg 0		
(E 110) Gelborange S g/kg 0,00			(E 968) Erythrit mg/kg 0		
			Aluminiumgehalt mg/kg 0,0		
Begrenzende Aromastoffe gem. Anhang I VO (EG) 1334/2008*					
5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal mg/kg 0					

*aufgeführt werden nur begrenzende Lebensmittelzusatzstoffe gem. VO (EG) 1333/2008 und höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. Anhang I der VO (EG) 1334/2008, die bei Dreidoppel verwendet werden.

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	Wert
Energie (kJ)	kJ	3693
Energie (kcal)	kcal	898
Fett	g/100g	99,8
- Gesättigte Fettsäuren	g/100g	8,0
Kohlenhydrate	g/100g	0,0
- Zucker	g/100g	0,0
Ballaststoffe	g/100g	0,0
Eiweiß	g/100g	0,0
Salz	g/100g	0,03

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

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pekannüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Paranüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid, Sulfite in konz. >10mg/kg als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kaschunüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

*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. 1333/2008 und allen relevanten und anwendbaren EG-Verordnungen und Richtlinien in ihrer 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.

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	Kommentar
Das Produkt ist für die vegetarische* Ernährung geeignet:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Das Produkt ist für die vegane** Ernährung geeignet:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

* 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.

Zertifizierungen

Kosher zertifiziert:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Halal zertifiziert:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Bio zertifiziert:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

Sicherheitsdatenblatt gem. VO (EG) 1907/2006

Sicherheitsdatenblatt: Ja Nein

EAN Artikelname	4014517990040 CAROTIN	Seite Druck	5/5 08.08.2024
--------------------	--	----------------	-------------------

Lagerbedingungen und MHD

Lagerbedingungen 15-20°C im verschlossenen Original - Behälter

MHD: 12 Monate
 ab Herstellung

Verpackung

Gebindeart/-größe: 6 x 1 L PP-Flasche im Karton

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.