

EAN	4014517923048	Seite	1/5
Artikelname	ERDBEERROT PLUS	Druck	11.01.2024

Artikelnummer: 92304

Verkehrsbezeichnung

Lebensmittelfarbstoffzubereitung ausschließlich zum Färben von feinen Backwaren und Verzierungen

Zutatenliste

Zutaten:	E-Nr.	von %	bis %
Wasser		80	90
Ethylalkohol		<10	
Echtes Karmin	E 120	<5	
Polysorbat 80	E 433	<2	
Maltodextrin		<2	
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471	<2	
Propylenglycol	E 1520	<2	
Xanthan	E 415	<2	
Kurkumin	E 100	<2	
Citronensäure	E 330	<2	
Kaliumsorbat	E 202	<2	
Lecithine	E 322	<0,1	
stark tocopherolhaltige Extrakte	E 306	<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

Hinweis:

Diese Lebensmittelfarbstoffzubereitung entspricht der derzeit gültigen EG-VO 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe. Bei der Anwendung müssen die produktspezifischen 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.)

Sensorische Beschreibung

Geruch/Geschmack:	leicht würzig, alkoholisch
Farbe:	rot
Konsistenz:	flüssig

Analytische Daten

Analyse	Einheit	von	bis	Hinweis
pH-Wert				nicht bestimmt
Brechungsindex	nD20	1,349	1,359	
Brix	%			nicht bestimmt
Dichte	g/cm3	1,00	1,02	

EAN Artikelname	4014517923048 ERDBEERROT PLUS	Seite Druck	2/5 11.01.2024
--------------------	--	----------------	-------------------

Dosierungsempfehlung

Dosierung: 3-5g : 1000g
 Dosierung (max)*: 7g : 1000g in feinen Backwaren
 17g : 1000g in Verzierungen

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

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	Triethylcitrat	g/kg	0		
Safrol	mg/kg	0,0	(E 100) Kurkumin	g/kg	1,54		
Methyleugenol	mg/kg	0,0	(E 133) Brillantblau FCF	g/kg	0,00		
Beta-Asaron	mg/kg	0,0	(E 151) Brillantschwarz	g/kg	0,00		
Blausäure	mg/kg	0,0	PN				
Cumarin	mg/kg	0,0	(E 104) Chinolingelb	g/kg	0,00		
Menthofuran	mg/kg	0,0	(E 120) Echtes Karmin	g/kg	26,50		
Pulegon	mg/kg	0,0	(E 102) Tartrazin	g/kg	0,00		
Quassinsäure	mg/kg	0,0	(E 110) Gelborange S	g/kg	0,00		
Teucrin A	mg/kg	0,0	(E 124) Cochenillenrot	g/kg	0,00		
Thujon (alpha- und beta-)	mg/kg	0,0	(E 129) Allurarot	g/kg	0,00		
Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*							
Propylenglykol	g/kg	7	Aluminiumgehalt	mg/kg	660,0		
Triacetin	g/kg	0	Höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. VO (EU) 872/2012*				
			5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	mg/kg	K.A.		

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

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	ON
Aerobe mesophile Keime	KBE/g	10000
Gesamtkeimzahl		
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	219
Energie (kcal)	kcal	53
Fett	g/100g	1,1
- Gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,1
Kohlenhydrate	g/100g	1,5
- Zucker	g/100g	0,0
Ballaststoffe	g/100g	0,4
Eiweiß	g/100g	0,9
Salz	g/100g	0,79

* 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Das Produkt ist für die vegane** Ernährung geeignet:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
	SDB auf Anfrage erhältlich	

EAN Artikelname	4014517923048 ERDBEERROT PLUS	Seite Druck	5/5 11.01.2024
--------------------	--	----------------	-------------------

Lagerbedingungen und MHD

Lagerbedingungen 15-20°C im verschlossenen Original - Behälter

MHD: 12 Monate
 ab Herstellung

Verpackung

Gebindeart/-größe: 6 x 1 kg 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.