



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Siebin**

**Form 3.4.01**

Stand: 01.06.2016  
Version: 03  
Seite 1 von 5

**Produktspezifikation**

**Artikel-Nr.: 2005009**

**Produktbezeichnung: Grand Marnier 50 % FI. 6/1**

**Artikel-Nr.: 2005009**

**1. Bezeichnung des Lebensmittels: Orangenliköreextrakt (50 %vol.)**

**Zutaten** *[Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :*

Alkohol

Wasser

Cognac

Natürliches Bitterorangenaroma

Farbstoff Zuckerkulör

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

**QUID:** entfällt

**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

enthaltener Farbstoff ist bei üblicher Anwendung im Endprodukt nicht kennzeichnungspflichtig



Artikel-Nr.: 2005009

**2. Sensorische Merkmale:**

Farbe:	braun, klar
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	nach Orangenlikör
Konsistenz:	flüssig

**3. Chemisch-physikalische Parameter:**

Parameter	Wert	Methode
Dichte (g/ml)	ca. 0,930	Biegeschwinger, 20 °C
Refraktion (°Brix)	ca. 17	Abbe-Refraktometer, 20 °C

**4. Mikrobiologie:**

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	negativ/5ml	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	negativ/5ml	ASU L 01.00-37
Hefen	negativ/5ml	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	negativ/5ml	ASU L 01.00-54

**5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:**

Verpackung:	1 Karton mit 6 x 1 l Kunststoffflasche (PET)
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage
Lagerbedingungen:	25-30°C, rF <70%, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgeruch geschützt



Artikel-Nr.: 2005009

**6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:****Anwendungshinweis:**

Herstellung: / Anwendung

➤ Direkt zu verarbeiten

**7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):**

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1244 / 297
Fett in g	0,0
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,0
Kohlenhydrate in g	0,2
- davon Zucker in g	0,2
Ballaststoffe in g	0,0
Eiweiß in g	0,0
Salz in g	0,0
Broteinheiten	0,0



Artikel-Nr.: 2005009

**8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können\*:**

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

<b>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
-Weizen	-
-Roggen	-
-Gerste	-
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	-
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
-Mandel	-
-Haselnuss	-
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer Behensäure mit einer Reinheit von mindestens 85%, hergestellt nach zwei Destillationsschritten, zur Herstellung der Emulgatoren E 470a, E 471 und E 477</b>	-
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben</b>	-
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	-
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

**Artikel-Nr.: 2005009**

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(002)

**Erstellt am:** 24.02.2026**Gültig seit:** 24.09.2010**Ausgedruckt am:** 24.02.2026

*Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*