



Техническая характеристика

Продукт: АРОМАТИЗАТОР «ВАНИЛЬНЫЙ»/ VANILLE AROMA

Артикул: 1365

Назначение: Жидкий термостабильный ароматизатор идентичный натуральному. Используется при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, начинок, кремов и мороженого. Придает готовым изделиям устойчивый выраженный вкус и аромат.

Дозировка: 3-4 г на 1 кг массы

Компоненты: Вода, этанол, ароматизатор натуральный ванилин, ароматизатор идентичный натуральному (Ваниль), загуститель (E415), консервант (E210), регулятор кислотности (уксусная кислота).

Микробиологическая спецификация: Все микробиологические показатели соответствуют нормам немецкого Общества по Гигиене и Микробиологии

ГМО статус: Согласно европейским административным распоряжениям EU-VO №1829/2003 и EU-VO №1830/2003 продукт не содержит ГМО

Аллергические компоненты: (в соответствии с директивой RL 2000/13/ EG и RL2006/142/EG в действующем изложении)

X = содержит

1 = производится на той же

смесительной установке

2=имеются на заводе

2	Зерновые, содержащие клейковину и продукты их переработки	2	Молоко и продукты его переработки (включая лактозу)
2	Яйца и продукты их переработки	2	Соя и продукты ее переработки
	Арахис и продукты его переработки	2	Кунжут и продукты его переработки
	Рыба и продукты ее переработки		Ракообразные и продукты их переработки
	Сельдерей и продукты его переработки		Горчица и продукты ее переработки
2	Орехи и продукты их переработки		Диоксид серы и сульфаты при концентрации более 10мг/кг или 10 мг/литр
	Люпин и продукты его переработки		Моллюски и продукты их переработки

Химический состав:

Вода:	ок. 94.9 г/100г	Калорийность:	Ок. 13.1	Ккал/100гр
Минеральные вещества, втч. соль	ок. 0.6 г/100г		Ок. 54	кДж/100гр
Из них натрий:	ок. 0.3 г/100г	Хлебные единицы:	Ок. <0.1	х.ед./100гр
Жиры:	ок. <0.1 г/100г	Удельный вес:	Ок. 1000	г/л
Из них насыщ. жирные кислоты:	ок. <0.1 г/100г			
Из них жирные кислоты	ок. <0.1 г/100г			
Белок:	ок. <0.1 г/100г			
Углеводы:	ок. <0.1 г/100г			
Из них сахар:	ок. <0.1 г/100г			
Балластные вещества:	ок. 0.7 г/100г	Срок годности:	12 месяцев	

Условия хранения: в сухом, прохладном месте! После употребления закрыть!

Упаковка: В полиэтиленовых бутылках по 1кг.

Таможенный код: 2106909809

Факты были подсчитаны согласно рецептам и данным «Souci-Fachmann-Kraut»!

Как и у всех пищевых продуктов все употребляющиеся сырья имеют натуральные колебания состава

Только для информации! Данная версия заменяет все предыдущие версии! Все права защищены! Размножение запрещено!

Г.Астен

backaldrin