

## Spezifikation

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

☎ 0791 97191-0 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de 🌐 www.c-schliessmann.de 🌐 www.weinlabor-schliessmann.de

Stand: 3/2024

## Produktspezifikation

**Produkt:** Caramel-Aroma, Art.-Nr. 0892

### Beschreibung / Zusammensetzung

- flüssige Zubereitung aus Ethanol, Wasser, Aromaextrakten und Aromastoffen-

Geschmack: aromatisch weich

Geruch: kräftig nach Karamell, leichter Röstung

Aussehen: farblos bis leicht gelb, klar bis leicht trüb

### Durchschnittsanalyse

Dichte (kg/L): 0,88 - 0,92

Alkoholgehalt (%vol): 64 – 68

### Deklaration

Nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011: Aroma (bei Kennzeichnungspflicht)

### Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt; seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- ist als Zutat  $\leq 5\%$  im Endprodukt gemäß EU-Öko-VO 2018/848 für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln zulässig.
- enthält keine der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- ist für vegetarische und vegane Ernährung geeignet.
- genügt nicht den Anforderungen an halal oder koshere Lebensmittel.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-