

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: 12/2022

Produktspezifikation

Produkt: Vanille-Aroma, Art.-Nr. 0840

Beschreibung / Zusammensetzung

- flüssige Zubereitung aus Ethanol, Wasser und natürlichen Aromastoffen-

Geschmack: süß

Geruch: nach Vanille

Aussehen: farblos bis leicht gelb, klar bis leicht trüb

Durchschnittsanalyse

Dichte (kg/L): 0,89 - 0,92

Alkoholgehalt (%vol): 57 – 63

Deklaration

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

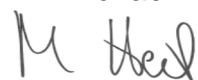
Erklärungen

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-