



QUITTEN-AROMAEXTRAKT, Nr. 107000

Geschmacks- und Geruchsbeschreibung	exotisch fruchtig, typisch nach reifen Quitten
Komponenten	aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakt (alkoholisches Destillat aus frischen Quitten, mehrfach übersetzt) andere Bestandteile: keine
Spezifikationen	Dichte (Biegeschwinger) 0,920 - 0,940 kg/l - 20 °C Alkoholgehalt 49,0 - 51,0 % Vol. - 20 °C Flammpunkt 28 °C
Haltbarkeit	In der ungeöffneten Originalverpackung bei 15-20 °C, dunkel und trocken gelagert, beträgt die Haltbarkeit 12 Monate.
Lebensmittelgesetzgebung	Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere der EG-Verordnung 1334/2008 und wird gemäß I.O.F.I. nach GMP und GLP hergestellt. Bei der Verwendung dieses Aromas in den verschiedenen Anwendungen sind die lokalen Gesetze zu beachten!
Kennzeichnung	Gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LmkV) nach EG-Verordnung 1334/2008: natürliches Quitten-Aroma In Spirituosen besteht keine Pflicht zur Kennzeichnung.
GVO-Status gemäß EG 1829/2003 und EG 1830/2003	nicht kennzeichnungspflichtig
Allergen-Information	Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Allergene als Inhaltsstoffe gemäß LmkV, Anlage 3!
Gefahrstoffhinweis	entzündlich Bitte die Hinweise im Sicherheitsdatenblatt beachten
Verwendung	Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung in Lebensmitteln!
Dosierungsempfehlung	1 - 5 kg : 100 l Endprodukt
Zolltarifnummer	3302 10 90
Datum	2010-März-31.
Aktualisiert	2011-Februar-25.
Gültig bis	Revision