



**WILLIAMSBIRNEN-AROMA FTNF, Nr. 109710**

Seite 1/1

Geschmacks- und Geruchsbeschreibung	charakteristisch, fruchtig nach reifen Birnen						
Komponenten	<p>aromatisierende Bestandteile:          Aromaextrakt (aus Williamsbirnen, Ethanol und Wasser hergestelltes, mehrfach übersetztes Destillat)          andere Bestandteile: keine</p>						
Spezifikationen	<table border="0"> <tr> <td>Dichte (Biegeschw.)</td> <td>0,920 - 0,940 kg/l - 20 °C</td> </tr> <tr> <td>Alkoholgehalt</td> <td>50,0 - 54,0 % Vol.</td> </tr> <tr> <td>Flammpunkt</td> <td>26 °C</td> </tr> </table>	Dichte (Biegeschw.)	0,920 - 0,940 kg/l - 20 °C	Alkoholgehalt	50,0 - 54,0 % Vol.	Flammpunkt	26 °C
Dichte (Biegeschw.)	0,920 - 0,940 kg/l - 20 °C						
Alkoholgehalt	50,0 - 54,0 % Vol.						
Flammpunkt	26 °C						
Haltbarkeit	In der ungeöffneten Originalverpackung bei 15-20 °C, dunkel und trocken gelagert, beträgt die Haltbarkeit 12 Monate.						
Lebensmittelgesetzgebung	<p>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.</p> <p>Bei der Verwendung dieses Aromas in den verschiedenen Anwendungen sind die lokalen Gesetze zu beachten!</p>						
Deklaration	Gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LmKV) nach Verordnung (EG) 1334/2008: natürliches Williamsbirnenaroma, bei Kennzeichnungspflicht.						
GVO-Status gemäß EG 1829/2003 und EG 1830/2003	nicht kennzeichnungspflichtig						
Allergen-Information	Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Inhaltstoffe gemäß LmKV Anlage 3						
Gefahrstoffhinweis	<p>entzündlich          Bitte die Hinweise im Sicherheitsdatenblatt beachten</p>						
Verwendung	Zur Aromatisierung bzw. Abrundung in Obstspirituosen gemäß EG Spirituosenverordnung 110/2008						
Dosierungsempfehlung	1 - 5 kg : 100 l Endprodukt						
Zolltarifnummer	3302 10 90						
aktualisiert	2014-Januar-10.						
gültig bis	Revision						