



HIMBEER-AROMA FTNF, Nr. 104510

Geschmacks- und Geruchsbeschreibung	fruchtig, typisch nach reifen Himbeeren
Komponenten	aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakt (durch Rektifikation gewonnene, konzentrierte alkoholische Aromaphase aus Himbeeren) andere Bestandteile: keine
Spezifikationen	Dichte (Biegeschwinger) 0,941 - 0,948 kg/l - 20 °C Alkoholgehalt 40,0 - 44,0 % Vol. - 20 °C Flammpunkt 26 °C
Haltbarkeit	In der ungeöffneten Originalverpackung bei 15-20 °C und dunkel 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 Himbeer-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 allergenen Inhaltsstoffe gemäß LmkV!
Gefahrstoffhinweis	entzündlich Bitte die Hinweise im Sicherheitsdatenblatt beachten
Verwendung	Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung in Lebensmitteln!
Dosierungsempfehlung	4 kg : 100 l Endprodukt
Zolltarifnummer	3302 10 90
Datum	2009-Mai-07.
Aktualisiert	2011-Februar-25.
Gültig bis	Revision