

## Produktspezifikation

<b>Art. Nr.:</b>	65010	
<b>Bezeichnung:</b>	Farbstoff Zuckercouleur E150d flüssig Typ 112	
<b>Anwendung:</b>	Dosierung nach Geschmack	
<b>Lagerbedingungen:</b>	Trocken, verschlossen, wärme- und lichtgeschützt lagern.	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	24 Monate ab Produktionsdatum	
<b>Verbrauchsempfehlung nach dem Öffnen:</b>	-	
<b>Deklarationsempfehlung:</b>	E150d Ammoniumsulfid Zuckerkulör	
<b>Allergene:</b>	Sulfit 500 ppm	
<b>Geschmacksprofil:</b>	Typisch	
<b>Produktionsprozess:</b>	Ammoniumsulfid-Zuckerkulör wird hergestellt durch kontrollierte Erhitzung von Kohlehydraten (im Handel erhältliche Süßungsmittel mit Energiegehalt, z. B. Glucosesirupe, Saccharose und/oder Invertzucker und Traubenzucker) mit oder ohne Säuren bzw. Alkalien und unter Zusatz von Sulfit- und Ammoniumverbindungen (schweflige Säure, Kaliumsulfid, Kaliumbisulfid, Natriumsulfid, Natriumbisulfid, Ammoniumhydroxid, Ammoniumcarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat, Ammoniumphosphat, Ammoniumsulfat, Ammoniumsulfid und Ammoniumhydrogensulfid).	
<b>Produktbeschreibung:</b>		
<b>Farbklasse:</b>	IV	
<b>Konformität:</b>	EU-Verordnungen 1333/2008 und 1129/2011	
<b>GVO (1829/2003/EG, 1830/2003/EG):</b>	GVO frei	
<b>Ursprung:</b>	EU	
<b>Farbeintensität<sup>1</sup>:</b>	25,000-28,000 °EBC	
<b>Farbintensität bei 610nm<sup>2</sup>:</b>	0.1-0.12	
<b>pH:</b>	2.70-3.50	
<b>Extrakt:</b>	272-278 l°/kg	
<b>Sulfitgehalt:</b>	Typisch 500 ppm <sup>3</sup>	
<b>Nährwerte in 100 g:</b>	Brennwert [kcal]	140
	Fett [g]	0
	- Davon gesättigte Fettsäuren [g]	0
	Kohlenhydrate [g]	70
	- Davon Zucker [g]	35
	Eiweiss [g]	0
	Natrium [g]	1.5
<b>Ernährungsformen / -informationen</b>	Kosher geeignet Halal geeignet	

1 (Absorption x 1000) einer 0.1%igen (w/V) Lösung in Wasser in einer 10mm Zelle bei 530nm

2 Absorption einer 0.1%igen (w/V) Lösung in Wasser in einer 10mm Zelle bei 610nm

3 Max. erlaubt: 2300ppm (Food chemical codex)

Die Nährwertangaben sind unverbindliche Durchschnittswerte und basieren auf Analysen und Werte der Zutaten sowie auf der Grundlage allgemein akzeptierter Daten. Sie beziehen sich auf den Verkaufszeitpunkt des Produktes und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Der Salzgehalt ist gemäß den Bestimmungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden und zugesetzten Natriums zurückzuführen.

Naturprodukte unterliegen wetter-, ernte- und anbaubedingten, qualitativen Schwankungen.

Leichte Abweichungen in Farbe, Geruch, Größe, Form, Textur und Konsistenz können daher nicht vollständig ausgeschlossen werden und sind keine Grundlage für Reklamationen.

Wir sind uns unserer Verantwortung hinsichtlich allergen- und intoleranzauslösender Substanzen gegenüber unseren Kunden sehr bewusst. Dem tragen wir durch ein EDV-unterstütztes Rohstoffleitsystem in modernsten geschlossenen Anlagen Rechnung, die in der Branche einzigartig sind. Dadurch ist es uns möglich Erzeugnisse auf derzeit höchst möglichem technischen Standard herzustellen. Gleichwohl ist bei seriöser Betrachtung eine Kreuzkontamination mit Spuren allergener Stoffe nach Anhang 2 VO (EU) 1169/2011 LMIV nicht vollkommen auszuschließen.

Die Mindesthaltbarkeit des Produktes ist gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe r definiert und wird in Bezug auf die angeführten Lagerbedingungen im geschlossenen Gebinde vorbehaltlich der Hinweise auf naturbedingte Qualitätsschwankungen angegeben. Alle

**MOGUNTIA FOOD GROUP • WWW.MOGUNTIA.COM**

o.g. physikalischen/chemischen Daten sind Durchschnittswerte und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Diese Spezifikation ersetzt nicht die Wareneingangskontrolle des Abnehmers. Das Produkt entspricht über die oben angeführten lebensmittelrechtlichen Quellen hinaus dem geltendem europäischen Lebensmittelrecht.  
09.11.2020 14:23:30 - Art.-Nr.: 65010