

# *Aromatic* **K-6000 Vanille**

## Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	Frischhaltemittel
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	50395641
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	18639
<b>GTIN-13:</b>	7319050169388
<b>Gebinde:</b>	Kanister à 10 kg
<b>Palettengrösse:</b>	40 x 10 kg / 400 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	730 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	15-25 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



## Zusammensetzung

Feuchthaltemittel (E422), Säureregulator (E262), Wasser, natürliches Vanillearoma.

## Einsatzmöglichkeiten

- ✓ für alle Konditoreianwendungen (Rouladen, Rührkuchen, Muffins, etc.)

## Dosierung

2% aufs Massengewicht

## Produkteigenschaften

- ✓ verlängert die Haltbarkeit der Produkte
- ✓ gewährt hohe Produktsicherheit
- ✓ verzögert die Schimmelbildung
- ✓ ohne Konservierungsstoffe
- ✓ mit Vanille aromatisiert
- ✓ einfaches Handling
- ✓ flüssig

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1400 330	kJ kcal
Fett, davon	0	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	0	g
Kohlenhydrate, davon	80	g
<b>Zucker</b>	0	g
Eiweiss	0	g
Aschegehalt, davon	6.5	g
<b>Salz</b>	4.31	g
Natrium	1.72	g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren	4.5	g
Wasser	9	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	transparent
<b>Geruch</b>	nach Vanille
<b>Geschmack</b>	nach Vanille
<b>Textur</b>	flüssig

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100
Schimmel	KBE/g	100
Hefen	KBE/g	100

## Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
pH-Wert		5.1	4.8-5.4

## Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	Enthalten (zu deklarieren)		Betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nüsse <sup>(2)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja  Nein

## Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweden	
Vegetarismus	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> vegan
Zertifizierungen Produkt		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Zielland liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift

Sabrina Forster  
Digital unterschrieben  
 von Sabrina Forster  
 Datum: 2018.09.13  
 11:54:09 +02'00'