

# *Aromatic* Vanille

## Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	Aroma
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	50048250
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	2181
<b>GTIN-13:</b>	7319050560710
<b>Gebinde:</b>	Flasche à 0.5 kg
<b>Palettengrösse:</b>	108 x Karton à 3 kg / 324 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	730 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



## Zusammensetzung

Feuchthaltemittel (Sorbitol), Ethanol, Wasser, Vanillin, Aroma, Farbstoff (E150a).

## Einsatzmöglichkeiten

- ✓ zum Aromatisieren von Konditoreiwaren wie Crèmen, Füllungen, Glasuren, Glace, Kuchen, ...

## Dosierung

0.5-2% aufs Gesamtgewicht

## Produkteigenschaften

- ✓ back- und gefrierstabil
- ✓ einfache Dosierung
- ✓ fett- und wasserlöslich
- ✓ lange Haltbarkeit
- ✓ Aroma ohne Farbstoffe

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	1350 330	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	0	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	0	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	41	g
<b>Zucker</b>	0	g
<b>Eiweiss</b>	0	g
<b>Aschegehalt, davon</b>	4.57	g
<b>Salz</b>	0.01	g
Natrium	0.01	g
Nahrungsfasern		g
Alkohol	23.43	g
Organische Säuren		g
Wasser	31	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	dunkelbraun
<b>Geruch</b>	nach Vanille
<b>Geschmack</b>	nach Vanille
<b>Textur</b>	viskos

## 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
Dichte (20 °C)	kg/l	1.1	1.07-1.13
pH-Wert		4.7	4.3-5.1

## 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"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) <sup>(2)</sup> (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<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 (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und 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

<b>Produktionsland</b>	Schweden	
<b>Vegetarismus</b>	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> vegan	
<b>Bio-Zertifizierung</b>		
<b>Bestätigung</b>	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 Ziel-land liegt beim Kunden.	
<b>Adresse</b>	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: 2019.07.26 08:54:52 +02'00'