

PRODUCTSPECIFICATIE

1. ALGEMENE GEGEVENS

Artikel: Mauritius Vanille
i.nr. Dawn Foods Benelux BV: 2.01800
Omschrijving: Emulsiearoma met vanille,
voor het aromatiseren van
bakkerijproducten, glazuren,
vullingen, desserts en crèmes.
EAN code artikel: 4012447016151
Verpakking: 2.01800.111; Fles: 4 x 1kg
2.01800.114; Can: 5,5kg
2.01800.116; Can: 22kg
GN-code: 33021090

2. INGREDIENTENDECLARATIE (naar EEC 1334/ 2008)

Aromatiserende bestanddelen:		2,0%
1.	Aroma bestanddelen EU	
2.	Natuurlijke aroma bestanddelen Frankrijk	
3.	Aroma preparaten Oostenrijk	
Verdere bestanddelen:		80,0%
4.	Water Hongarije	
5.	Propyleenglycol Duitsland	15,0%
6.	Caramelsuikersiroop Duitsland	1,5%
7.	Verdikkingsm. Xanthaan gom (E415) Duitsland	< 1 %
8.	Zuurteregelaar: Citroenzuur (E330) China	< 1 %
9.	Conserveermiddel: (E202) China	< 1%

3. ORGANOLEPTISCHE EISEN:

Consistentie: Visceuze Vloeistof
Kleur: Licht bruin
Smaak: Vanille
Reuk: Vanille

4. GMO INFORMATIE

Dit product is vrij van GMO's of ingrediënten geproduceerd met behulp van GMO's.

Hierdoor vallen levensmiddelen, geproduceerd met onze producten, niet onder de etikettering als bedoeld in de EG regelingen: 1139/98; 258/97; 49/2000 en 50/2000, gewijzigd door: 1829/2003 en 1830/2003.

Deze verklaring is gebaseerd op de leveranciersverklaringen van de betreffende ingrediënten, gecombineerd met aanvullende gegevens, waar nodig.

5. CHEMISCHE / FYSISCHE EIGENSCHAPPEN

	Doel	Marge	Methode
Vochtgehalte:			
Brixgehalte:			
pH-waarde:	3,2	± 0,3	MU-V-02-50
Alcohol:		0,5	%gew

6. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

De invloed van dit aroma op de voedingswaarde is door de lage dosering zeer gering. Als richtlijn kunt u aanhouden:

Analysegegevens per: 100 gram
(gemiddelde waarden)

energie	263	kJ
energie	63	kCal
Eiwitten	0,1	g
plantaardig eiwit	-	g
dierlijk eiwit	-	g
Koolhydraten	1,5	g
mono- en disacchariden	-	g
polyolen	-	g
voedingsvezel	0	g
Vetten	0	g
verzadigd vet	-	g
enkelvoudig onverz. vet	-	g
meervoudig onverz. vet	-	g
cholesterol	-	mg
plantaardig vet	-	g
dierlijk vet	-	g
Alcohol	0,1	g
Water	80	g
Natrium	-	mg

7. BEWAARCONDITIES

Temperatuur: 18-24 °C
< 65 %
Houdbaarheidsduur: 18 Maanden
(na productie)
Houdbaarheid open: Beperkt
Transportcondities: Droog

8. VERPAKKING

Verpakkingseenheid:

Artikelinhoud:	1	5,5	22	Kg
Besteleenheid:	4	1	1	Stuks

Verpakk. materiaal	per verp. eenheid	transp. verpak.
Papier	x	x
Karton		x
Polypropyleen	x	
Polyetheen	x	
Polystyreen		
Hout		
IJzer		
Anders, nl.:		
Alufolie	x	

9. GEBRUIK / DOSERING

Advies:
3 - 5: 1000

10. MICROBIOLOGISCHE EISEN

01. Totaal kiemgetal:	< 10.000	in 1 g	ISO 4833:2003
02. Gisten/schimmels:	< 100 elk	in 1 g	ISO 7954:1999
03. Coli-achtigen:	afwezig	in 10 g	MSZ 3640-17:1979
04. Salmonellen:	afwezig	in 25 g	ISO 6579:2002
05. E-Coli:	afwezig	in 10 g	ISO 16649-2:2005
06. Enterobacteriaceae:	-	in 1 g	ISO 7402:1999

11. OPMERKINGEN

Product, specificatie en etiket zijn conform de: EU Aromarichtlijn 1334/2008/EC en 91/72/EC.
Bij gebruik van dit aroma in bepaalde eindproducten, dient de gebruiker de lokale richtlijnen te respecteren.

Declaratievoorstel: Aroma (Vanille)
Geschikt voor Vegetariërs: ja
Geschikt voor Veganisten: ja

Product wordt geproduceerd in fabriek waar de volgende allergenen aanwezig zijn: melkeiwit, melksuiker, ei, lupine soja en -lecithine.

NAAM EN FUNCTIE

Naam: Rob van der Maas
Functie: Technisch Product manager

12. AANWEZIGHEID I.V.M. DIEET/ALLERGIE (ALBA)

Invullen: + = aanwezig, - = afwezig, ? = onbekend

01.	Koemelkeiwit	-
02.	Lactose	-
03.	Kippe-ei	-
04.	Soja-eiwit	-
05.	Soja lecithine	-
06.	Gluten	-
07.	Tarwe	(**)
08.	Rogge	-
09.	Rundvlees	-
10.	Varkensvlees	-
11.	Kippevlees	-
12.	Vis	-
13.	Schaal- en schelpdieren	-
14.	Maïs	+
15.	Cacao	-
16.	vervallen	-
17.	Peulvruchten	-
18.	Noten	-
19.	Notenolie	-
20.	Pinda's	-
21.	Pinda-olie	-
22.	Sesam	-
23.	Sesamolie	-
24.	Glutaminaat (E620 - E625)	-
25.	Sulfiet (E220 - E228)	-
26 t/m 30	vervallen.	-
32.	Selderij	-
33.	Vervallen	-
34.	Wortel	-
35.	Lupine	-
36.	Mosterd	-
37.	Weekdieren	-

(*conform de Codex Alimentarius Stan 118/1981: Vrij van gluten indien stikstofgehalte < 0,005 g op 100 g. DS
(**) Glucosestroop van Tarwe hoeft niet te worden gedeclareerd conform Richtlijn 2005/26/EC

13. OVERZICHT AAN- /AFWEZIGHEID INGREDIENTEN

Invullen + = aanwezig; - = afwezig		
01.	Melkbestanddelen	-
02.	Melkpoeder	-
03.	Soja-lecithine	-
04.	Soja-bloem	-
05.	Soja-meel	-
06.	Tarwebloem	-
07.	Tarwemeel	-
08.	Tarwezetmeel	-
09.	Paneermeel	-
10.	Eigeel	-

DATUM ONDERTEKENING, HANDTEKENING

Geldig vanaf: 20-11-2012
Versie: 10
Handtekening:

Bij elektronische verzending is deze specificatie niet getekend.