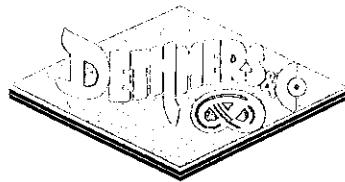


Spezifikation

Produkt:	Aroma (Bittermandel, Butter, Hefeteig, Rum, Sahne, Sandtorte, Vanille, Zitrone)												
Verpackungseinheiten:	1 kg Flasche/2,5/5/10 kg Kanister												
Inhaltstoffe:	Wasser, natürliche u. naturidentische Aromastoffe, Verdickungsmittel Xanthan (E 415), Mono- u. Diglyceride v. Speisefettsäuren (E 471) natürlicher Farbstoff. Farbstoff (E 101) → bei Zitrone 6010 und 6053 Konservierungsstoff PHB-Ester (E215, E 217)												
Sensorische Eigenschaften:	dickflüssig, arteigen,												
Nährwertangaben (pro 100 g):	Brennwert: 3,3 kcal bzw. 13,6 kJ Fett: 0 g Eiweiß: 0 g Kohlenhydrate: 0,8 g												
Mikrobiologische Daten: (§ 64 LFGB Abs. 1)	<table><thead><tr><th>Parameter</th><th>Werte</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gesamtkeimzahl (o. Milchsäurebildner)</td><td>< 1.000 KbE/g</td></tr><tr><td>Enterobactericeae</td><td>< 10 KbE/g</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>< 100 KbE/g</td></tr><tr><td>Hefen</td><td>< 100 KbE/g</td></tr><tr><td>Salmonellen</td><td>n.n./25 g</td></tr></tbody></table>	Parameter	Werte	Gesamtkeimzahl (o. Milchsäurebildner)	< 1.000 KbE/g	Enterobactericeae	< 10 KbE/g	Schimmelpilze	< 100 KbE/g	Hefen	< 100 KbE/g	Salmonellen	n.n./25 g
Parameter	Werte												
Gesamtkeimzahl (o. Milchsäurebildner)	< 1.000 KbE/g												
Enterobactericeae	< 10 KbE/g												
Schimmelpilze	< 100 KbE/g												
Hefen	< 100 KbE/g												
Salmonellen	n.n./25 g												
Lagerbedingungen:	Kühl und trocken lagern! Verpackung nach dem Öffnen schließen!												
MHD:	12 Monate												
Status GMO	Das oben angeführte Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.												



Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe

seit 1904

Artikel Aromen (Bittermandel, Butter, Hefeteig, Rum, Sahne, Sandtorte, Vanille, Zitrone)

Angaben zu allergenen Zutaten (gemäß EU-RL 2000/13/EG i.d.g.F.)

	<u>Substanzen</u>	<u>Anwesend</u>	<u>Angabe des Inhaltsstoffes</u>
1	Glutenhaltiges Getreide u. -derivate	-	
2	Eier und -erzeugnisse	-	
3	Erdnüsse u. -erzeugnisse	-	
4	Krebstiere und -erzeugnisse	-	
5	Fisch und -erzeugnisse	-	
6	Soja und -erzeugnisse	-	
7	Milch und -erzeugnisse	-	
8	Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	-	
9	Sellerie und -erzeugnisse	-	
10	Senf und -erzeugnisse	-	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	-	
12	Schwefeldioxid und Sulfite	-	
13	Lupine u. -erzeugnisse	-	
14	Weichtiere u. -erzeugnisse	-	

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA -Liste

	<u>Substanzen</u>	<u>Anwesend</u>		<u>Substanzen</u>	<u>Anwesend</u>
1	Kuhmilchprotein	-	17	Zimt	-
2	Laktose	-	18	Vanillin	-
3	Huhn und -erzeugnisse	-	19	Koriander	-
4	Schwein und -erzeugnisse	-	20	Sellerie	-
5	Rind und -erzeugnisse	-	21	Umbelliferen (Fenchel, Anis)	-
6	Schalen und Krebstiere	-	22	Erdnuss	-
7	Mais und -erzeugnisse	-	23	Erdnussöl	-
8	Kakao	-	24	Nüsse	-
9	Hefe	-	25	Nussöl	-
10	Gemüse/Hülsenfrüchte	-	26	Soja/Sojaprotein	-
11	Sesam und -erzeugnisse	-	27	Sojaöl	-
12	Glutamat (E 620 – E 623)	-	28	Gelatine	-
13	Sulfit (E 220 – E 228)	-	29	Gluten	-
14	Benzoesäure (E 210 – E 219)	-	30	Weizen	-
15	AZO Farbstoffe	-	31	Roggen	-
16	Tatrazine (E 102)	-	32	Enzyme	-

Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung von ALBA.

Die Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. Aus diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der Dethmers GmbH & Co. KG unverbindlich zur Verfügung gestellt.

02.03.2012

Datum/Unterschrift

Firmenstempel

Das Unternehmen

Dethmers GmbH & Co. KG
Otto-Hahn-Straße 1
26810 Ihrhove

bestätigt die

Lebensmittelzugelassen

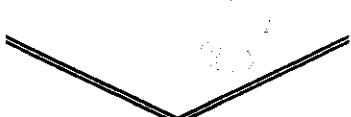
für das Produkt

Aroma

(Vanille, Zitrone, Rum, Bittermandel, Butter, Hefeteig, Sahne)

es wird nach
Verordnung (EG) Nr. 852/2004
produziert.

Ihrhove, den 27.03.2009



Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe

seit 1904

Dipl. Ing.
Reinhard Canenbley
Lebensmitteltechnologe

Das Unternehmen

Dethmers GmbH & Co. KG
Otto-Hahn-Straße 1
26810 Ihrhove

bestätigt die

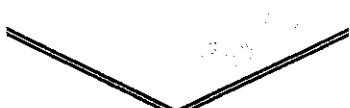
Lebensmittelzugelassen

für das Produkt

Fruchtsäure

es wird nach
Verordnung (EG) Nr. 852/2004
produziert.

Ihrhove, den



Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe

seit 1904

Dipl. Ing.
Reinhard Canenbley
Lebensmitteltechnologe