PRODUKTSPEZIFIKATION Rot 3014

Produktbeschreibung

Aus roten Früchten und Gemüsen werden Anthocyan-Extrakte hergestellt.

Lebensmittelsicherheit und Rechtsvorschriften

Das Produkt entspricht den Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe gemäß Verordnung (EU) Nr. 231/2012 inkl. nachfolgender Änderungen.

Das Produkt ist gemäß den Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 inkl. nachfolgender Änderungen nicht GVO-kennzeichnungspflichtig.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 396/2005 und (EU) 2023/915 inkl. nachfolgender Änderungen.

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002 inkl. nachfolgender Änderungen gewährleistet. Dieses gilt für Muster nur eingeschränkt.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen der Gesetzgebung der EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 inkl. nachfolgender Änderungen. Die Primärverpackung ist für die vorgesehene Verwendung geeignet und die in der Gesetzgebung festgelegten Migrationsgrenzen z.B. für Kunststoffe gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 inkl. nachfolgender Änderungen werden eingehalten.

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt sowie dessen Zutaten nach den uns vorliegenden Unterlagen und Erkenntnissen nicht mit ionisierender Strahlung behandelt wurde.

Inhaltsstoffe

Wasser, Anthocyane (E-163), Citronensäure (E-330)

Klassifizierung	**E-163**	C.I. Nr.:	-
		C.I. Name:	-

physikalische Eigenschaften

Textur:	Flüssigkeit	Farbe:	dunkelviolett-rot
		Löslichkeit:	wasserlöslich

Farbstärke	30 CU
Deklaration	"Farbstoff: Anthocyane" bzw. "Farbstoff: E-163"
Verpackung	5kg Kanister
Lagerung	trocken und kühl (4 - 8°C)
Mindesthaltbarkeit	12 Monate ab Produktionsdatum

AROMA SHOPPING GmbH | Elli's

PRODUKTSPEZIFIKATION Rot 3014

mikrobiologische Eigenschaften

aerobe Gesamtkeimzahl	< 1000	KBE/g
Hefen	< 100	KBE/g
Schimmel	< 100	KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10	KBE/g
Salmonella	negativ	/25g

alternative Ernährungsformen

geeignet für vegetarische Ernährung	ja
geeignet für vegane Ernährung	ja

Allergenkennzeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

+	Allergenkennzeichnung notwendig (Anwesend als Zutat im Produkt)
-	Allergenkennzeichnung nicht notwendig (Nicht anwesend als Zutat im Produkt)

		Bemerkungen
-	Glutenhaltige Getreide (1) und deren Erzeugnisse	
-	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	
-	Eier und Eiererzeugnisse	
-	Fisch und Fischerzeugnisse	
-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	
-	Soja und Sojaerzeugnisse	
-	Milch und Milcherzeugnisse	
-	Schalenfrüchte (2) und deren Erzeugnisse	
-	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
-	Senf und Senfsamenerzeugnisse	
-	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
-	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 ppm)	
-	Lupine	
-	Weichtiere	

Kreuzkontamination kann nach menschlichem und technischem Ermessen nicht stattfinden.

(1) z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder deren Hybride

(2) z.B. Mandel (*Amydalus communis L.*), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglany regia*), Cashewnuss (*Anacardium occidentale*), Pekannuss (*Carya illinoiesis*), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*). Kokosnuss und Muskatnuss sind nicht betroffen.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind nach unserem besten Wissen zutreffend und korrekt.
Es liegt in der Verantwortung des Kunden, sicherzustellen dass die Anwendung und die Anwendungsbedingungen mit den geltenden Gesetzen in den relevanten Märkten und Ländern übereinstimmen.