

Datum: 26.02.2015 Version 1.0

<u>Produktbezeichnung:</u> Bimbum-Aroma, naturidentisch

\_\_\_\_

## 1. Aussehen/Geschmack/Geruch

Aussehen: Flüssigkeit Farbe: klar Geruch und Geschmack: typisch

## 2. Lebenmittelrechtliche Information

Lebensmittelrechtliche Bezeichnung: naturidentisches Aroma

Aromatisierende Bestandteile: Naturidentische Aromastoffe

Andere Bestandteile:

E1520 900g/kg Propylenglykol E637 21g/kg Ethylmaltol

Limitierte Bestandteile (aus natürliche Zutaten): keine

Das Aroma entspricht der deutschen Aromenverordnung in der geltenden Fassung.

---

### 3. Anaytische Daten

Took

iest	mın.	max. wert	
Coliforme pro g		<10	
Dichte (kg/l) bei 20 °C	1.009	1.056	
(Biegeschwinger)			
Brechungsindex bei 20 °C	1.299	1.387	
(Refraktometer)			
Salmonella		not visible in 25 gr	
Staphylococcus aureus		<100	
Gesamtkeimzahl pro g		<1000	
oder ml			
Hefen und Schimmelpilze		<100	
pro g oder ml			

may Mort

## 4. Spezifische Daten

**Empfohlene Dosage** 

Lebensmittel: z.B Schwarz Tee 2,00% Richtwerte

Weitere Daten (sofern verfügbar)



Datum: 26.02.2015 Version 1.0

## 5. Haltbarkeit und Lagerung

Haltbarkeit Temperatur Lagerbedingungen

12 Monate 10°C – 20°C Im originalverschlossenen Gebinde, vor direkter

Sonnenbestrahlung schützen

### 6. Gefahrstoffinformationen

Dieses Produkt ist kein Gefahrstoff gemäß der aktuellen Gefahrstoffverordnung.

Flammpunkt: 80°C

### 7. Weitere Informationen

Diese Spezifikation ist korrekt zum Zeitpunkt der Ausgabe. Änderungen der Spezifikationsdaten sind uns jedoch vorbehalten.

Die Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind als Information über unserer Produkte zu sehen und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Wir weisen darauf hin, dass alle die Weiterverarbeitung betreffenden gesetzlichen Bestimmungen und Schutzrechte vom Anwender eigenverantwortlich zu beachten sind. Schwankungen in manchen pyhsikalisch-chemischen Werten sind durch unsachgemäßen Transport oder Lagerung nicht auszuschließen. Die enventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflußbereiches.

Aroma - Shopping UG (hb) Wiehenstrasse 21

32289 Rödinghausen



Datum: 26.02.2015 Version 1.0

## **Anhang 1 zum Technischen Datenblatt**

Produktbezeichnung: Bimbum-Aroma, NI

Erstellt am: 25.02.15

## INGREDIENZIEN-DEKLARATION

#### **DEKLARATIONSHINWEISE**

Empfohlene Kennzeichnung Für Lebensmittel oder Getränke

Deklaration des Aromas nach (2000/13/EG): naturidentisches Aroma

Zusätzliche Bestandteile:

Propylenglykol

### AROMENRICHTLINIE (88/388/EG)

Aromenkennzeichnung gemäß der Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen vom 29.0ktober 1991

Aromatisierende Bestandteile: Naturidentische Aromastoffe

Andere Bestandteile:

900g/kg Propylenglykol

Maximal zulässige Dosierung: ./.

Lebensmittelrechtliche Zulassung: EU zulässig

USA n.n. Japan n.n.

Die lebensmittelrechtliche Zulässigkeit des Aromas stellt eine allgemeine Beurteilung dar. Die speziellen produktrelevanten gesetzlichen Bestimmungen, die dem Aromeneinsatz in jeweiligen Lebensmittel regeln, sin vom Verwender eigenverantworlich zu prüfen.

### Lösungsmittelrichtlinien für Aromen (2003/114/EG)

Triethylcitrat	nicht enthalte	n
Diacetin	nicht enthalte	n
Triacetin	nicht enthalte	n
Propylenglykol	enthalten	*0,9
	Diacetin Triacetin	Diacetin nicht enthalte Triacetin nicht enthalte

Für die oben genannten Lösungsmittel gilt eine Höchstmenge von 3g/kg aus allen Quellen im verzehrfähigen Lebensmittel, einzeln oder kombiniert.

Für Getränke ist der Gehalt an Propylenglycol auf maximal 1g/l im verzehrfähigen Produkt beschränkt. Dabei gilt weiterhin die Höchstmenge von 3g/l für kombinierte Lösungsmittel.

E1519 Benzylalkohol nicht enthalten

Dieses Lösungsmittel ist zugelassen in Süßwaren (einschl. Schokolade und feiner Backwaren) mit bis zu 250 mg/l und in Likören und aromatisierten Getränken auf Weinbasis sowie Cocktails



Datum: 26.02.2015 Version 1.0

mit bis zu 100 mg/l . Diese Höchstmengen beziehen sich auf allen Quellen von Benzylalkohol im verzehrfähigen Lebensmittel.

### Nährwertanalyse

Die Nährwerte werden auf Basis folgender Referenzen berechnet:

- \*\* Codex Alimentarius "Guidelines on Nutrional Labelling (CAC/GL-2-1985 / Rev. 1 1993
- \*\* IOFI Information-1295 : "Calorific value of Flavourings"

Ethanol (Gew. %)	0
Ethanol (Vol. %)	0
Brennwert (kcal/100g)	nicht bestimmt
Brennwert (kj/100g)	nicht bestimmt
Eiweiß (g/100g)	0
Kohlehydrate (g/100g)	0
Zucker (g/100g)	0
Fett (g/100g)	0
Ballaststoffe (g/100g)	0
Asche (g/100g)	0
Cholesterin (g/100g)	0
Kochsalz (NaCl) (g/100g)	0

Diese Spezifikation ist korrekt zum Zeitpunkt der Ausgabe. Änderungen der Spezifikationsdaten sind uns jedoch vorbehalten.

Die Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind als Information über unserer Produkte zu sehen und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Wir weisen darauf hin, dass alle die Weiterverarbeitung betreffenden gesetzlichen Bestimmungen und Schutzrechte vom Anwender eigenverantwortlich zu beachten sind. Schwankungen in manchen pyhsikalisch-chemischen Werten sind durch unsachgemäßen Transport oder Lagerung nicht auszuschließen. Die enventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflußbereiches.



Datum: 26.02.2015 Version 1.0

# **Anhang 2 zum Technischen Datenblatt**

Produktbezeichnung: Bimbum-Aroma, NI

Erstellt am: 25.02.15

## **GVO Erklärung und Allergene**

### **GVO - Erklärung**

Aufr Basis der uns vorliegenden Lieferantenerklärungen hinsichtlich der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bzw. GVO-Derivaten bestätigen wir, dass nach derzeitigem Kenntnisstand dieses Produkt weder nach den momentan geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch nach der neuen Gesetzgebung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO 1829/2003/EG), welches seit dem 07.11.2003 in Kraft ist, kennzeichnungspflichtig sind.

Sollte sich an dieser Situation etwas ändern, werden wir Sie selbstverständlich nach den rechtlichen Vorgaben zur Mitteilungspflicht (VO 1830/2003/EG) davon in Kenntnis setzen.

### Allergene [gem. 2003/89/EG und Anhang III LMKV]

Allergen/Inhaltsstoff	vorhanden		Konzen-	Bemerkung
	ja	nein	tration	
Milch und Milchmischerzeugnisse		Х	0,0000%	
(einschliesslich Lactose)				
Eier und Eiererzeugnisse		х		
Soja und Sojaerzeugnisse		Х		
Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen,		х		
Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybrid-				
stämme davon) sowie daraus hergestellte				
Erzeugnisse				
Fisch und Fischerzeugnisse		х		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse				
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss		x		
Cashew-Nuss, Pecannuss, Paranuss,				
Pistazie, Macadamianuss u. Queenslandnuss				
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)				
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Х		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		Х		
Schwefeloxid und Sulfite in einer		x		
Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder				
10 ml/L, als SO2 angegeben				
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		х		
Senf und Senferzeugnisse		Х		
Rind und Rindderivate		Х		
Schwein und Derivate		х		
Huhn und Derivate		х		
Mais und Derivate		х		
Kakao inkl. Schokolade		Х		





Datum: 26.02.2015 Version 1.0

Hülsensfrüchte	х	
Glutamate (E621 - E625)	Х	
Benzoate (E210 - E219)	Х	
	Х	
129/151/154/155)		
Zimt	Х	
Vanillin	X	
Koriander	X	
Umbelliferae	X	
Karotten	X	
Lupin & Derivate	X	

## **Weitere Informationen**

Diese Spezifikation ist korrekt zum Zeitpunkt der Ausgabe. Änderungen der Spezifikationsdaten sind uns jedoch vorbehalten.

Die Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind als Information über unserer Produkte zu sehen und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Wir weisen darauf hin, dass alle die Weiterverarbeitung betreffenden gesetzlichen Bestimmungen und Schutzrechte vom Anwender eigenverantwortlich zu beachten sind. Schwankungen in manchen pyhsikalisch-chemischen Werten sind durch unsachgemäßen Transport oder Lagerung nicht auszuschließen. Die enventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflußbereiches.