

## Produktspezifikation

# Vanillezubereitung für Trinkmilch



<b>Handelsbezeichnung</b>	Vanillezubereitung für Trinkmilch
<b>Artikel-Nr.</b>	FR333.25 und FR333.5
<b>Zusammensetzung</b>	1,8 % Vanilleextrakt Bourbon, 45 % Saccharose, Aroma: natürliches Bourbon-Vanillearoma, natürliches Aroma Säuerungsmittel: Zitronensaftkonzentrat
<b>Verpackung</b>	25-kg-Bag in Box und 5-kg-Bag-in-Box
<b>Lagerung</b>	10° +/- 5°
<b>Haltbarkeit</b>	mind. 3 Monate nach Versand
<b>Dosierempfehlung:</b>	10 %

Die angegebenen Dosagen sind Richtwerte. Je nach Produkt, Technologie und gewünschten Produkteigenschaften können Anpassungen notwendig sein. Für nicht bestimmungsmäßigen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

### Allegene

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Änderungen.

Nach der ALBA-Liste Version 2.0 2011 enthält das Produkt: **Keine**

### GVO

Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die GVO enthalten oder aus GVO bestehen oder aus GVO hergestellt wurden. Daher ist keine GVO-Kennzeichnung gemäß EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003 erforderlich

<i>Erstellt: Sabine Rogge am 12.09.2018</i>	<i>geprüft: Insa Petersen am 12.09.2018</i>	
<i>IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450</i>	<i>Vanillezubereitung für Trinkmilch</i>	<i>1/2</i>

## Produktspezifikation Vanillezubereitung für Trinkmilch



### Bakteriologische Spezifikation:

Aerobe Gesamtkeimzahl:	< 100 / g
Hefen:	neg./in 100 / g
Schimmel:	neg./in 100 / g

### Nährwerte:

Brennwert (kj/100g)	795
Brennwert (kcal/100g)	190
Fett/davon gesättigt:	< 0,01/ < 0,01 g / 100 g
Eiweiß	< 0,01 g / 100 g
Kohlenhydrate (g/100g)	46,6 g
davon Zucker (g/100g)	45 g
Ballaststoffe (g/100)	< 0,01 g
Salz (g/100g)	< 0,001 g
(Salz = Natrium x Faktor 2,5)	

<i>Erstellt: Sabine Rogge am 12.09.2018</i>	<i>geprüft: Insa Petersen am 12.09.2018</i>	
<i>IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450</i>	<i>Vanillezubereitung für Trinkmilch</i>	<i>2/2</i>