



Datenblatt

Vanille Aroma-Mischung, Type: 5041

Pulverförmige Aromamischung mit Farbstoff β -Carotin

Anwendungsgebiete

Zur Geschmack- und Farbgebung in:

- Molkerei- und Dessertprodukten
- Feinen Backwaren und Backmischungen
- Füllungen und Glasuren
- Süßwaren
- Eiskrems



Vorteile

- leichte Einarbeitung in flüssige und pulverförmige Produkte
- weniger aufwendige Verwiegung von Einzelkomponenten



Produktinformation

<u>Einsatzmenge:</u>	abhängig vom Einsatzgebiet ab 0,5%		
<u>Zusammensetzung:</u>	Glukosesirup, Lactose, Aroma, Farbstoff β -Carotin		
<u>Nährwertangaben:</u>	100 g enthalten durchschnittlich:		
	ca.	0 g	Fett
	ca.	0 g	Eiweiß
	ca.	95 g	Kohlenhydrate
<u>Weitere Angaben:</u>	Aromabestandteile	: natürliche Aromastoffe, naturidentische Aromastoffe, Aromaextrakte	
	Aussehen	: cremefarbenes, feines Pulver	
	Geruch/Geschmack	: Vanille	
<u>Mikrobiologische Daten:</u>	Gesamtkeimzahl	pro g :	max. 5.000
	Schimmel	pro g :	max. 50
	Hefen	pro g :	max. 50
	Enterobacteriaceae	in 1 g :	negativ
	E. coli	in 1 g :	negativ
	pathogene Keime	:	negativ
<u>Verpackung:</u>	25 kg Papiersäcke mit innenliegender PE-Beschichtung		
<u>Lagerung / Haltbarkeit:</u>	Bei kühler und trockener Lagerung (ca. 18° C und ca. 60 % relative Luftfeuchtigkeit) in der Originalverpackung mindestens 12 Monate haltbar.		

