



PRODUKTSPEZIFIKATION

WEINBRAND TYPAGE, Nr. 121820

Seite 1/2

Geschmacks- und Geruchsbeschreibung	abgerundete, harmonische Weinbrand-Note
Komponenten	aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakte (alkoholische Auszüge und Destillate), natürliche Aromastoffe andere Bestandteile: keine
Hinweis	Aufgrund der Produktzusammensetzung können farbliche und/oder sensorische Abweichungen in gewissen Schwankungsbreiten nicht ausgeschlossen werden.
Spezifikationen	Dichte (Biegeschw.) 0,960 - 0,975 kg/l - 20 °C Alkoholgehalt 37,0 - 41,0 % Vol.
Haltbarkeit	In der ungeöffneten Originalverpackung, dunkel und trocken gelagert, beträgt die Haltbarkeit: 24 Monate ungekühlt (max. 25 °C)
Lebensmittelgesetzgebung	Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere der EG-Verordnung 1334/2008 sowie der Durchführungsverordnung (EG) 872/2012 und wird gemäß I.O.F.I. nach GMP und GLP hergestellt. Bei der Verwendung dieses Produktes in den verschiedenen Anwendungen sind die lokalen Gesetze zu beachten.
Kennzeichnung	nach Verordnung (EG) 1169/2011: natürliches Aroma, bei Kennzeichnungspflicht
GVO-Status gemäß EG 1829/2003 und EG 1830/2003	nicht kennzeichnungspflichtig
Gefahrstoffhinweis	entzündbare Flüssigkeit, Kat. 3, H226 weiteres siehe Sicherheitsdatenblatt
Verwendung	Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung in Lebensmitteln!
Dosierungsempfehlung	2 kg : 100 l
Zolltarifnummer	3302 10 90
Datum	2016-Februar-22.
gültig bis	Revision

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Die empfohlene Deklaration gilt nur bei ausschließlicher Verwendung des Aromas und muss vom Verwender eigenverantwortlich geprüft werden.



PRODUKTSPEZIFIKATION

WEINBRAND TYPAGE, Nr. 121820

Seite 2/2

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
gemäß EG 1169/2011 Anhang II

Allergen:	im Produkt enthalten:	Kennzeichnungspflichtig
Senf u. Senfsamen	nein	nein
Glutenhaltiges Getreide * ¹	nein	nein
Krebstiere	nein	nein
Eier	nein	nein
Fisch	nein	nein
Soja	nein	nein
Milch, einschließlich Laktose	nein	nein
Schalenfrüchte* ²	nein	nein
Sellerie	nein	nein
Sesamsamen	nein	nein
Lupine	nein	nein
Mollusken (Weichtiere)	nein	nein
-sowie der jeweils daraus hergestellten Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konz. von mehr als 10 mg/kg, als SO ₂)	nein	nein

*¹ (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

*² (Mandeln, Haselnuss, Erdnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss und Queenslandnuss)