

BOETTGER

SINCE 1904

Produktspezifikation – N ahrungsmittel-Kul r S

Artikel Nr. 10/200/00002 | Version 1 | g ltig ab 01.01.2020

Produktbeschreibung

N ahrungsmittelkul r S ist eine dunkelbraune bis schwarze viskose L sung. Der Farbstoff wird durch kontrollierte Hitzeeinwirkung auf Zuckerarten in Gegenwart von Brennzus tzen hergestellt. Der Geschmack ist bitter malzig.

Kennzeichnung / Verkehrsbezeichnung

Ammoniak-Zuckerkul r oder Lebensmittelfarbstoff E 150c

Chemische und physikalische Parameter

Farbintensit�t (420 nm in 0,1%-Lsg/photometrisch)	1150 - 1250
Farbe in EBC-Einheiten	29000 - 31000
pH-Wert	4,8 - 5,8
Absorption	0,100 - 0,120
Trockensubstanz in [%]	68,0 - 74,0
Brechungsindex	1,3885 - 1,3941

Mikrobiologische Parameter

in 10 g

Mesophile aerobe Keime (KBE)	max. 100
Hefen : (KBE)	max. 10
Schimmelpilze : (KBE)	max. 10
E.coli (KBE)	negativ
Salmonellen (KBE)	negativ in 25g TS

N hrwertangaben im Durchschnitt pro 100g

Energiewert	68 kJ/ 16 kcal
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	4 g
Fett	0 g
davon ges. Fetts�uren	0 g
Eiwei�	0 g
Salz	<1,5 g



Boettger Food Ingredients GmbH | Schlesische Str. 38 | 10997 Berlin | Germany | Phone: +49 30 889139-0

The information in the specifications are carefully determined and verified according to the best of our knowledge. Inevitable variations in the selection of samples and the use of analytical results can lead to deviations from this information. Therefore, liability with regards to these is excluded as far as is valid under current law. These specifications are valid without signatures and can be updated without prior notice.

BOETTGER

SINCE 1904

Produktspezifikation – N ahrungsmittel-Kul r S

Artikel Nr. 10/200/00002 | Version 1 | g ltig ab 01.01.2020

Schwermetalle/sonstige Umweltkontaminanten

Antimon	< 0,005	mg/ kg	Cadmium	< 0,01	mg/ kg
Arsen	< 0,01	mg/ kg	Eisen	< 0,05	mg/ kg
Blei	< 0,01	mg/ kg	Quecksilber	< 0,01	mg/ kg

Pestizidr ckst nde

Pestizide nicht nachweisbar

Allergene

Keine Allergen-Kennzeichnung nach VO (EU) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Keine Kennzeichnung nach Verordnung (EG) Nr. 1829/ 2003 und (EG) Nr. 1830/ 2003

Lagerungsbedingungen

Lagertemperatur 15 – 25 C (Raumtemperatur). Große Temperaturschwankungen sind zu vermeiden.

Mindesthaltbarkeit

12 Monate mit einer Restlaufzeit von 6 Monaten

Rechtliche Grundlagen / Konformit t

Ammoniak-Zuckerkul r ist gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008  ber Lebensmittelzusatzstoffe ein Farbstoff, der f r Lebensmittel allgemein, ausgenommen bestimmter Lebensmittel, zugelassen ist und die Reinheitsanforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 231/2012 erf llt.

Das Produkt entspricht den einschl gigen Vorschriften des deutschen Lebensmittelrechts sowie den einschl gigen lebensmittel- und hygienerechtlichen Bestimmungen der Europ ischen Union. Insbesondere erf llt das Produkt die Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung). Die Vorgaben der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 finden Ber cksichtigung – soweit f r die Kennzeichnung von Weiterverarbeitungsprodukten relevant.

Die Verpackung entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/ 2004 sowie den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 10/ 2011.



Boettger Food Ingredients GmbH | Schlesische Str. 38 | 10997 Berlin | Germany | Phone: +49 30 889139-0

The information in the specifications are carefully determined and verified according to the best of our knowledge. Inevitable variations in the selection of samples and the use of analytical results can lead to deviations from this information. Therefore, liability with regards to these is excluded as far as is valid under current law. These specifications are valid without signatures and can be updated without prior notice.