



# Lebensmittelfarben & Lebensmittelaromen für E-Liquids und Lebensmitteln Nikotin Basen zum selber mischen - Süßungskonzentrate - Zubehörartikel

Datum: 10.10.2013

## Produktspezifikation unserer Aromen

### Produktbezeichnung: Aroma, naturidentisch

Zum Aromatisieren von Lebensmittel und E-Liquids, Tabak, Tee, Liköre usw.

---

### 1. Aussehen/Geschmack/Geruch

Aussehen: Flüssigkeit klar oder milchig  
Farbe: gelb, braun, blau, lila  
Geruch und Geschmack: typisch

---

### 2. Lebensmittelrechtliche Information

Lebensmittelrechtliche Bezeichnung: naturidentisches Aroma

Aromatisierende Bestandteile: Naturidentische Aromastoffe

Andere Bestandteile: E1520 600g/kg Propylenglykol

Limitierte Bestandteile (aus natürliche Zutaten): keine

Das Aroma entspricht der deutschen Aromenverordnung in der geltenden Fassung.

---

### 3. Analytische Daten

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

---

## 4. Haltbarkeit und Lagerung

### **Haltbarkeit Temperatur Lagerbedingungen**

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

---

## 5. Gefahrstoffinformationen

Dieses Produkt ist kein Gefahrstoff gemäß der aktuellen Gefahrstoffverordnung.

Flammpunkt:                      80°C

---

## 6. 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 eventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflussesbereiches.



Schloßstr. 77, D-49080 Osnabrück, Deutschland  
Telefon & Notfall-Nummer: +49-5 41/99 879 723    Fax: +49-5 41/99 879 704  
E-Mail: info@aromen4you.com

## Anhang 1 zum Technischen Datenblatt

Produktbezeichnung: Aroma, naturidentisch

### INGREDIENZEN-DEKLARATION

#### DEKLARATIONSHINWEISE

Empfohlene Kennzeichnung für Lebensmittel und E-Liquids

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. Oktober 1991

Aromatisierende Bestandteile: Naturidentische Aromastoffe

Andere Bestandteile: 600g/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 Lebensmitteln regeln, sind vom Verwender eigenverantwortlich zu prüfen.

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

E1505	Triethylcitrat	nicht enthalten
E1517	Diacetin	nicht enthalten
E1518	Triacetin	nicht enthalten
E1520	Propylenglykol	enthalten *0,6

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 Propylenglykol auf maximal 1g/l im verzehrfähigen Produkt beschränkt. Dabei gilt weiterhin die Höchstmenge von 3g/l für kombinierte Lösungsmittel.

## Nährwertanalyse

Die Nährwerte werden auf Basis folgender Referenzen berechnet:

\*\* Codex Alimentarius "Guidelines on Nutritional Labelling (CAC/GL-2-1985 / Rev. 1 - 1993

\*\* IOFI Information-1295 : "Calorific value of Flavourings"

Ethanol (Gew. %)	0
Ethanol (Vol. %)	0
Brennwert (kcal/100g)	387
Brennwert (kj/100g)	1780
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 eventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflüßbereiches.



Schloßstr. 77, D-49080 Osnabrück, Deutschland  
Telefon & Notfall-Nummer: +49-5 41/99 879 723 Fax: +49-5 41/99 879 704  
E-Mail: info@aromen4you.com

**Anhang 2 zum Technischen Datenblatt**

Produktbezeichnung: Aroma, naturidentisch

**GVO Erklärung und Allergene**

**GVO - Erklärung**

Aufr Basis der uns vorliegenden Lieferantenerklärungen hinsichtlich der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bzw. GMO-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		Konzentration	Bemerkung
	ja	nein		
Milch und Milchlischerzeugnisse (einschliesslich Lactose)		x	0,0000%	
Eier und Eierzeugnisse		x		
Soja und Sojaerzeugnisse		x		
Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x		
Fisch und Fischerzeugnisse Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss u. Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)		x		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x		
Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/L, als SO2 angegeben		x		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		
Senf und Senferzeugnisse		x		
Rind und Rindderivate		x		
Schwein und Derivate		x		
Huhn und Derivate		x		
Mais und Derivate		x		
Kakao inkl. Schokolade		x		

Hülsensfrüchte		X		
Glutamate (E621 - E625)		X		
Benzoate (E210 - E219)		X		
Azofarbstoffe (E102/110/122/123/124/128/ 129/151/154/155)		X		
Zimt		X		
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 eventuell vorkommenden Veränderungen liegen außerhalb unseres Einflßbereiches.



Schloßstr. 77, D-49080 Osnabrück, Deutschland  
Telefon & Notfall-Nummer: +49-5 41/99 879 723 Fax: +49-5 41/99 879 704  
E-Mail: info@aromen4you.com