



Anschrift: **Deko Print** Strasser e.U.
Markt71
A-2770 Gutenstein

Tel.: 0043 (0)2634 20013
Mobil: 0043 (0)699 11354571
Email: strasser@dekoprint.com
Homepage: www.dekoprint.com

Produktspezifikation Lebensmittelfarbpulver Hellblau AZO-frei

Das Produkt enthält keine Farbstoffe für die bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln nach Artikel 24 in Zusammenhang mit Anhang V der EU Verordnung 1333/2008 zusätzliche Angaben ("Warnhinweis Azofarbstoffe") gemacht werden müssen.

Produktnummer	03.008
Produktbezeichnung	Lebensmittelfarbpulver Hellblau AZO-frei
Sachbezeichnung	wasserlösliche Lebensmittelfarbe, Farbton hellblau
Verpackung	50g Dose oder individuell nach Kundenwunsch.
Verwendung	zum Einfärben von Lebensmitteln
Organoleptische Beschreibung	Aussehen: sattes dunkles Pulver Geruch: rein, arteigen Geschmack: rein, entsprechend
Haltbarkeit (bei empf. Lagerung)	1 Jahr
Empfohlene Lagerbedingungen	gut verschlossen, bei Zimmertemperatur
Farbstoffgehalt in %	80
Ingredienzien	Farbstoff: Patentblau E131 (800g/Kg)* Maltodextrin * Für Lebensmittel begrenzte Verwendung

Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011: keine. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeit auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess im Betrieb verwendet werden.

Nährwertangaben in g/100g

Brennwert	Fette	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz
Okj	0	0	0	0
Okcal	<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>davon Zucker</i>		
	0	0		

Das beschriebene Produkt ist für den menschlichen Genuss ungefährlich und geeignet und entspricht den derzeit geltenden österreichischen und EU - Vorschriften. Bei Verwendung und Dosierung sind die jeweiligen länderspezifischen Gesetzgebungen zu beachten. Alle Angaben entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand, es kann aber keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben übernommen werden. Aus produktionstechnischen Gründen, sowie bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe, können sich im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern ergeben. Wir danken für Ihr Verständnis. Alle Spezifikationen für Ingredienzien und Verpackung liegen in aktueller Version vor und können persönlich in unserem Betrieb eingesehen werden oder es wird eine Kopie gestellt und zugesandt.

Gutenstein 10.01.2020