



Produktspezifikation / Product Specification

Produkt / Product:

Dextrose / Dextrose

Farbe / Colour:

weiß / white

Struktur / Structure:

Pulver / powder

Geschmack / Taste:

süßlich / sweetish

Geruch / Smell:

geruchlose / bland odour

Physikalische und chemische Werte / Physical and chemical values:

Dextrose / Dextrose	min. 99,5 %
Feuchtigkeit / Humidity	max. 9,0 %
Spezifische Drehung / Specific Rotation	52,5° - 53,3°
pH in Lösung / pH in dilution	3-6
Brennwert / 100g Calorific value	1564 kJ (368kcal)

Mikrobiologische Werte / Microbiological values

Aerobe Keime / Aerobic germs	< 10 ³ KBE / g
Hefen / Yeast	< 100 KBE / g
Schimmelpilze / Mould	< 100 KBE / g
E. coli	absent / 25g
Salmonellen / Salmonella	absent / 10g

Im Rahmen der statistischen Wahrscheinlichkeit des Probeentnahmeverfahrens nach EN ISO 948 entsprechen die Ergebnisse den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. / Samples were taken according to the official sampling procedure of EN ISO 948, with in the scope of statistical probability the samples adhere to the EEC food law.

Mindesthaltbarkeit / Best before date: 12 Monate / 12 months

Lagerbedingungen / Storage conditions: trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%), möglichst kühl (bis 15°C) und lichtgeschützt / keep dry (humidity under 60%), cool (up to 15° Celsius), protect from light

**Deklaration nach LMIV /
Declaration according to
German Law (LMIV):**

Dextrose



Seite 2 / Page 2 Produktspezifikation Dextrose

Folgende, laut Richtlinie 2003/89/EG zu deklarierende allergene Stoffe befinden sich im Haus: Sellerie, Senf und Produkte wie Zwiebeln und Knoblauch mit natürlichem Schwefel-Gehalt. Im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems sind Vorkehrungen und Unterweisungen zur Verhinderung von Kreuzkontaminationen getroffen worden.

Diese Ware ist ein Original-Import-Rohstoff, welche direkt aus dem Ursprungsland importiert wird.

Wir bestätigen, dass in unserem Unternehmen die gelieferten Produkte weder bestrahlt noch begast sind. Auch bei unseren Lieferanten lehnen wir diese Verfahren ab. Uns sind keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und ist nicht nach der Verordnung 1830/2003 zu kennzeichnen.

Unser Unternehmen ist nach dem Managementsystem für Lebensmittelsicherheit FSSC 22000 zertifiziert. Unsere Artikel werden unter Berücksichtigung dieses HACCP-Konzeptes produziert, gelagert und transportiert.

English version:

According to the European Directive No. 2003/89/EG following allergic material is also stored in our warehouse: celery, mustard and by nature sulphurous products as ginger and garlic. Within the quality management system, we instructed our employees and took precautions to avoid cross-contaminations.

This product is imported directly from the country of origin.

We confirm, that we do not work with radiation and we decline it from suppliers side. The products, and respectively the condiments, are not influenced by genetically modifications and do not contain any ingredients, which have been genetically modified. The products are not subject to the European Directive No. 1829/2003 and have not to be marked according to the European Directive No. 1830/2003.

Our company is certified as per FSSC 22000 (Food Safety System Certification). Our products are produced, stored and transported according to this HACCP-concept.

Rev. 01/23

Alle o.g. Daten sind Durchschnittswerte und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und gemäß der Leitsätze des BDI-Arbeitskreises zu Qualitätssicherungsvereinbarungen keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungs-rechtliche Ansprüche. Diese Spezifikation ersetzt nicht die Wareneingangskontrolle des Abnehmers. AGB Stand 2009.

All mentioned data are average datas. They are not warranties for attributes. The datas are non-binding and not the basis for claims or claims of product liabilities. This specification does not replace the incoming goods inspection of customers. (See AKO General Terms and Conditions of 2009).