

PRODUKTSPEZIFIKATION			
	Apfelessig naturtrüb 0,75l biologischer Anbau Art. Nr.: 817007	erstellt am: 29.12.2017	Artikel-Spezifikation- 817007
			Seite: 1 / 2

Artikelnummer: 817007
Artikelbezeichnung: Apfelessig naturtrüb 0,75l biologischer Anbau
Verkehrsbezeichnung: Bio-Apfelessig naturtrüb

1. Produkteigenschaften

Zutaten:

lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:	Apfelsaft*, Hefe
---	------------------

*Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft; DE-ÖKO-001; EU-Landwirtschaft

IK: C%

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gelblich, naturtrüb
Geschmack	typisch nach Essig
Geruch	typisch nach Essig
Konsistenz	flüssig

Durchschnittliche Nähr- und Brennwertangaben pro 100g*:

Energie	0 kJ / 0 kcal
Fett	0,00 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
- davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,00 g
Eiweiß	0,00 g
Natrium	0,00 mg
Salz	0,00 g

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

	Apfelessig naturtrüb 0,75l biologischer Anbau Art. Nr.: 817007	erstellt am: 29.12.2017	Artikel-Spezifikation-817007 Seite: 2 / 2
---	--	------------------------------------	--

Mikrobiologische Spezifikation

Keimart	KbE
Gesamtkeimzahl	< 1.000.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100.000 KBE/g
E.coli	< 100 KBE/g
Salmonellen	n.n./125g
Hefen	< 10.000 KBE/g
Schimmelpilze	< 10.000 KBE/g

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt: 750 g
Einzelverpackung: Glasflasche mit Frontetikett
EAN-Code: 4005967873991

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen	Geöffnete Flasche kühl lagern
Gesamtlaufzeit (MHD)	730 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks	siehe Deckelrand
Angabe	TT.MM.JJ
Restlaufzeit	240 Tage
Chargenkennzeichnung	anhand MHD

Weitere Produktparameter

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.