



Produktespezifikation: Aceto Balsamico rosso

Artikel-Nr.: 7497

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Aceto Balsamico di Modena, BIO
Produktionsland	Italien
Zutaten (gem. LIV)	Weinessig*, konzentrierter Traubenmost*. *aus biologischer Landwirtschaft

Produkteigenschaften

Aussehen	klar
Farbe	dunkelbraun
Geruch	arttypisch, intensiv, angenehm nach Essig
Geschmack	ausgeglichen nach Süsse und Säure
Konsistenz/Textur	arttypisch

Chemische und physikalische Eigenschaften

Aschegehalt	mind. 2.5g/l
-------------	--------------

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 80 KbE/ml
Hefen	< 40 KbE/ml
Schimmel	< 40 KbE/ml

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	kühl und trocken lagern, Temperaturschwankungen vermeiden sowie vor Licht schützen
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Flas 2 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Aceto Balsamico rosso

Artikel-Nr.: 7497

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	487
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	114
Fett total	0
Gesättigte Fettsäuren	0
Kohlenhydrate total	23.4
Kohlenhydrate, davon Zucker	21.8
Nahrungsfasern	0
Proteine	0.6
Salz	0.0082

Generelle Aussagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein



Produktespezifikation: Aceto Balsamico rosso

Artikel-Nr.: 7497

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Bemerkungen

Info	Die Eigenschaften des Produkts erlauben keine Vermehrung von Enterobakterien, Coliformen, E. Coli, lipolytischen Bakterien, Staphylokokken, Salmonellen, Listerien, Milchsäurebakterien, Bacillus cereus, aeroben und anaeroben Sporenbildner.
------	--



Produktespezifikation: Aceto Balsamico rosso

Artikel-Nr.: 7497

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<u>Gluten-Arten</u>	
Weizen	<input type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>

<u>Nuss-Arten</u>			
Mandeln	<input type="checkbox"/>	Pistazien	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>
Walnüsse	<input type="checkbox"/>		
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>		
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>		
Paranüsse	<input type="checkbox"/>		