
Produktespezifikation:	Branntweinessig 12%
Artikel-Nr. alt: 7892	Artikel-Nr. neu: 47729

Produkte Eigenschaften

Farbe	nahezu wasserklar
Geruch	essigsauer
Geschmack	essigsauer
Konsistenz/Textur	flüssig

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 1'000 KbE/g
Hefen	< 10 KbE/g
Schimmel	< 10 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen	nicht unter -5°C, nicht über +30°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen
Standardverpackung	Kan. 10 lt.
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	168
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	39
Fett total	0
Gesättigte Fettsäuren	0
Kohlenhydrate total	0
Kohlenhydrate, davon Zucker	0
Ballaststoffe	0
Eiweiss	0
Salz	0

Produktespezifikation: Branntweinessig 12%
Artikel-Nr. alt: 7892 Artikel-Nr. neu: 47729

Generelle Aussagen

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

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 Strahlern 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. Änderungen 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

Anwendung	Vorsicht! Nicht unverdünnt genießen!
Info	pH: 2.4 Alkohol: <= 0.5 %vol

Produktespezifikation: Branntweinessig 12%

Artikel-Nr. alt: 7892 Artikel-Nr. neu: 47729

<u>Allergene:</u>	enthält keine	<input checked="" type="checkbox"/>	unbeabsichtigte Vermischung möglich
	enthalten	nicht enthalten	
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"/>		