Produktspezifikation

Burkhardt Feinkostwerke GmbH

Artikel

Artikelnummer	10113
Artikelbezeichnung	10l Wein-Branntweinessig, 10% Säure

Verpackung

VP-Material	PE-Kanister weiß mit PE-Verschluss rot
VP-Maße (LxBxH) // Leergewicht	230mm x 190mm x 310mm // 290g inkl. Verschluss
VP-Einheit	10l
Palettentyp // Paletteneinheit	Europalette // 21 Kanister/Lage - 3 Lagen

Lagerbedingungen

Temperatur	Raumtemperatur 20-25°C (Kühllagerung 5-7°C möglich)
Klima	Trocken

Zutaten

Branntweinessig	
Weinessig (25%)	
Farbstoff E150d	

Sensorik

Aussehen / Farbe	blank filtriert, braun-dunkelbraun, ohne Bodensatz
Geruch	arteigen, leicht nach Essigsäure, ohne Fremdton
Geschmack	produktspezifisch sauer, ohne Abweichungen
Konsistenz	flüssig

Physikalische Eigenschaften

Säure	10,00% +/- 0,05% (berechnet als Essigsäure)
Restalkohol	<0,5% Vol.

Sonstiges

Bei längerer Lagerdauer kann es zu Eintrübungen oder Ablagerungen kommen, welche aber keinen
Einfluss auf die Qualität dieses Produktes haben. Rückverfolgbarkeit per LOS-Kennzeichnung.
Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der
Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Gemeinschaft.
Lt. Essig-VO ist für dieses Produkt kein MHD erforderlich.

Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

gemäß EU-Einstufung (Richtlinie 2003/89/EG)

Nr.	Zutat	Bewertung	Angabe d. Inhaltsstoffs
1	Glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse	-	
2	Krebstiere u. –erzeugnisse	-	
3	Eier u. Eiererzeugnisse	-	
4	Fisch u. Fischerzeugnisse	-	
5	Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse	-	
6	Soja u. Sojaerzeugnisse	-	
7	Milch u. Erzeugnisse einschließlich Lactose	-	
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –erzeugnisse	-	
9	Sellerie u. Sellerieerzeugnisse	-	
10	Senf u. Senferzeugnisse	-	
11	Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse	-	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg (l) als SO2	-	
13	Lupine und Erzeugnisse daraus	-	
14	Mollusken und Erzeugnisse daraus	-	

+ bedeutet: enthält / - bedeutet: frei von / ? bedeutet: kann Spuren enthalten

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

Nr.	Zutat	Bewertung	Angabe d. Inhaltsstoffs
1	Kuhmilchprotein	-	
2	Lactose	-	
3	Hühnerei	-	
4	Sojaprotein	-	
5	Sojaöl	-	
6	Gluten	-	
7	Weizen	-	
8	Roggen	-	
9	Rind	-	
10	Schwein	-	
11	Huhn	-	
12	Fisch	-	
13	Schalen- und Krebstiere	-	
14	Mais	-	
15	Kakao	-	
16	Hefe	-	
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	-	
18	Nüsse	-	
19	Nussöl	-	
20	Erdnuss	-	
21	Erdnussöl	-	
22	Sesam	-	
23	Sesamöl	-	
24	Glutamat	-	
25	Sulfit (E220 b. E228)	-	
26	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	-	
27	AZO-Farbstoffe	-	
28	Tartrazin (E102)	-	
29	Zimt	-	
30	Vanillin	-	
31	Koriander	-	
32	Sellerie	-	
33	Umbelliferaceae	-	
34	Sonstige	-	

+ bedeutet: enthält / - bedeutet: frei von / ? bedeutet: kann Spuren enthalten

Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Wir garantieren, dass das Produkt gemäß der EG-Verordnung Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gemäß der EG-Verordnung Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellten Lebens- und Futtermitteln in der jeweils gültigen Fassung keine gentechnisch veränderten Organismen / Rohstoffe enthält, nicht aus solchen besteht und bei der Herstellung solche Organismen / Rohstoffe auch nicht eingesetzt werden. Das heißt auch, dass das Produkt nicht vollständig oder teilweise aus GVO abgeleitet ist, aber keine GVO enthält oder daraus besteht.
Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe oder Aromen.

Nach dem Beschluss des Europäischen Parlaments vom 02.07.2003 gilt für unbeabsichtigte oder technisch unvermeidbare Verunreinigungen ein Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9 Prozent / Zutat.

Erklärung zur Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt.