
Produktespezifikation: Rotweinessig Classico**Artikel-Nr.: 1002**

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Rotweinessig 4.5°
Produktionsland	Schweiz
Herkunft der Zutaten	Spanien
Zutaten (gem. LIV)	Rotweinessig 100%

Produkte Eigenschaften

Aussehen	klar
Farbe	rot
Geruch	nach Weinessig, säuerlich
Geschmack	typisch nach Rotweinessig
Konsistenz/Textur	flüssig

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	nn KbE/g
Schimmel	nn KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Garantierte Resthaltbarkeit	4 Monate
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	12 Monate
Lagerbedingungen	vor Sonnenlicht geschützt bei mind. 5° und max. 20°C lagern
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Kan. 12 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Rotweinessig Classico**Artikel-Nr.: 1002**

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	60
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	14
Fett total	0
Gesättigte Fettsäuren	0
Kohlenhydrate total	0.6
Kohlenhydrate, davon Zucker	0
Ballaststoffe	0
Eiweiss	0
Salz	0

Generelle Aussagen

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

Produktespezifikation: Rotweinessig Classico**Artikel-Nr.: 1002****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.

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input checked="" 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"/>

Produktespezifikation: Rotweinessig Classico

Artikel-Nr.: 1002

Gluten-Arten

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel
- Kamut

Nuss-Arten

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse

Produktespezifikation: Rotweinessig Classico

Artikel-Nr.: 1002
