

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

<b>Artikelbezeichnung</b>	BIO Dattel-Essigcreme in Apothekerflasche
<b>Artikelnummer</b>	1731
<b>EAN Code Artikel</b>	4000996017316
<b>MwSt-Satz</b>	7%
<b>Nettogewicht</b>	0,10 l
<b>Abtropfgewicht</b>	Nicht relevant



## ARTIKEL INFOS

<b>Beschreibende Bezeichnung</b>	Mit edler Dattelnote. Köstlich zu Salaten, Saucen & asiatischer Küche oder als Topping zu ausgefallenen Süßspeisen.		
<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Bio Dattel Essigzubereitung		
<b>Zutaten</b>	50% Dattelsirup*, Balsamessig* (Traubenmostkonzentrat*, Weinessig*), Invertzuckersirup*, Branntweinessig* (enthält SULFITE) *aus kontrolliert biologischem Anbau Die Bio-Kontrollnummer lautet: DE-ÖKO-039		
<b>Zubereitungsempfehlung</b>	Nicht relevant		
<b>Bio</b>	Ja	<b>Vegan</b>	Ja
<b>Hinweis</b>	Nicht relevant	<b>Koscher zertifiziert</b>	Nein
		<b>GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 u. 1830/2003</b>	Nein
<b>Allergene</b>	Schwefeldioxid und Sulfite		
<b>Spurenkennzeichnung Allergene</b>	Keine		
<b>Lagerhinweis</b>	Im Originalgebinde, dunkel, Raumtemperatur	<b>Haltbarkeit</b>	18 Monate

## NÄHRWERTE (bezogen auf 100g/ml des verzehrfertigen Lebensmittels)

<b>Brennwert</b>	1.290 kJ/304 kcal		
<b>Fett</b>	0 g	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	72 g	<b>davon Zucker</b>	72 g
<b>Eiweiß</b>	1,0 g	<b>Salz</b>	0 g
<b>Alkoholgehalt</b>	Nicht relevant		

## PRODUKTSPEZIFISCHE MERKMALE

Mikrobiologische Merkmale	M
Gesamtkeimzahl	< 50.000 kbE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 kbE/g
E.coli	< 10 kbE/g
Schimmelpilze	< 10.000 kbE/g
Hefen	< 1.000 kbE/g
Salmonellen	abwesend in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100

## VERPACKUNG

<b>EAN Code Karton</b>	4000996717315	<b>VE Verkaufseinheit</b>	6
<b>Bruttogewicht je VE (inkl. Verpackung)</b>	0,332 kg	<b>Zolltarifnummer</b>	210690
<b>Umverpackung/Gebinde Maße LxBxH mm</b>	196x131x112	<b>Umverpackung/Gebinde Material</b>	Papier+Karton
<b>Primärverpackung Maße LxBxH mm</b>	54x54x109	<b>Primärverpackung Material</b>	Glas
<b>Verschluss Material</b>	Naturmaterialien	<b>Etiketten</b>	Nicht relevant
<b>Lagenfaktor (Kartons pro Lage)</b>	30	<b>Palettenfaktor (Geb. pro Palette)</b>	270
<b>Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)</b>	Nicht relevant	<b>Palettenhöhe</b>	180

## ZEITPUNKT LETZTE ÄNDERUNG

<b>Nährwerte</b>	Keine
<b>Zutaten</b>	01.10.2024 10:03:01
<b>Allergene</b>	Keine
<b>E-Nummern</b>	Keine
<b>GVO-Kennzeichnungspflicht</b>	Keine
<b>Spurenkennzeichnungen Allergene</b>	Keine

## ERKLÄRUNG

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt nur die genannten Allergene inklusive Spurenkennzeichnung enthält.

Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.

Die vorliegende Spezifikation enthält alle relevanten Kennzeichnungselemente, welche die VO (EG) 1169/2011 (LMIV) fordert.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien für unsere Produkte erfüllen die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.

Die VO (EG) 1935/2004 und VO (EG) 10/2011 werden wo erforderlich eingehalten.

Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Acrylamid:

Produktgruppen wie z.B. Pommes, Kartoffelchips, Brot und feine Backwaren unterliegen besonderen Richtwerten.

Die definierten Richtwerte der VO 2017/2158 (Anhang IV) werden eingehalten.



Jan Erik Peters, Geschäftsführer