

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	<i>Limonaden Sirup Apfel Aronia (2er Set Limonaden Sirup, Holler-Minze + Apfel Aronia)</i>	
	Artikel Nummer	1132681	
2	Allgemeine Produktbeschreibung		
a)	kurzer Abriss des Herstellungsprozesses (ggfs. genaue Beschreibung auf Zusatzseiten) Nach firmeninternen geheimen Rezepturen werden die zuvor sensorisch untersuchten und analytisch geprüften Rohstoffe auf schonende Weise nach einem besonderen Verfahren von Hand vermischt. Sie entsprechen den lebensmittel-rechtlichen Vorschriften.		
b)	Sensorisches Profil		
	Aussehen	Dunkelrote Mischung	
	Farbe	Dunkelrot	
	Geruch	Apfel und Aronia, leicht säuerlich	
	Geschmack	Apfel und Aronia, leicht säuerlich	
c)	Zusätzliche Informationen (z.B. geschützte geographische Herkunftsbezeichnung, Bio etc.):		
d)	spezielle Qualitätsmerkmale der Rohware bei Monoprodukten (z.B. botanischer Name, Handelsklasse, Herkunftsland, Kalibrierung etc.) Herkunftsland: Deutschland		
3	Zutaten: Liste aller Zutaten und Zusatzstoffe in nach Menge absteigender Reihenfolge: wertgebende Zutaten mit prozentualer Angabe zum Zeitpunkt der Herstellung aufgrund von QUID; alle Zusatzstoffe mit Klassen (wie z.B. Farbstoff, Säuerungsmittel etc.), E-Nummer und Bezeichnung; Angabe der Verarbeitung von Alkohol (auch in den Zutaten); Angabe der Zutaten mit allergenem Potential (auch in den Zutaten; siehe auch Punkt 11) Fructose, Wasser, Fruchtkonzentrat Apfel, Fruchtkonzentrat Aronia, Zitronensäure, Apfelaroma, Aroniaaroma, Vitamin C		
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)		
a)	Primärverpackung		
	Typ (Glaskonserve / Dosenkonserve / Karton etc.)	Flasche	
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Glas	
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja Material:	<input type="checkbox"/> nein
	Schraubdeckel	<input checked="" type="checkbox"/> vorhanden Material außen: Alu Material innen: PP	<input type="checkbox"/> nicht vorhanden

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	<input checked="" type="checkbox"/> Tag, Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Jahr	<input type="checkbox"/>
Lot-Nummer (Art der Angabe; Beispiel)	am Produkt			
Ort der Angabe	<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Deckel	<input type="checkbox"/> Boden	<input type="checkbox"/>
Art der Angabe	<input checked="" type="checkbox"/> Print	<input type="checkbox"/> Stanze	<input type="checkbox"/> Preisauszeichnungsetikett	
EAN-Code	<input type="checkbox"/> ja auf Etiketten		<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Duales System Interseeroh	<input type="checkbox"/> ja		<input checked="" type="checkbox"/> nein: Grüner Punkt	
Länge / Breite / Höhe /Durchmesser (Angegeben in cm)	(Länge)	(Breite)	Ca. 35,5 cm (Höhe)	Ca. 5 cm (Durchmesser)

5 Detailangaben zur Füllmenge

a) Gewichte wie auf Etikett anzugeben

Nettoinhalt / Nettovolumen pro Einheit (in Gramm/Milliliter)	250 ml

b)

6 Lagerbedingungen

Lagertemperatur (in °C)	Kühl, dunkel, trocken Max. 18°C
----------------------------	---------------------------------

7 Haltbarkeit

ungeöffnet in Monaten :	Restlaufzeit min. 24 Monate	Bei 18°C
geöffnet in Tagen / Monaten :	30 Tage	Im Kühlschrank lagern

8 Nährwertangaben

☐ analytisch☒ berechnet

Angaben bezogen auf	<input checked="" type="checkbox"/> 100g Erzeugnis	<input type="checkbox"/> 100ml Erzeugnis
	Analytische Methode	Wert
Brennwert		142 kJ
Brennwert		28 kcal
Fett		0,0 g
gesättigte Fettsäuren		0,0 g
Kohlenhydrate		8,15 g
Zucker		8,02 g
Eiweiß		0,01 g
Salz		0,0 g

Wenn ergänzende Nährwertinformationen / Analysen vorhanden sind, bitte beifügen!

9 Allergen-Informationen

Kreuzkontaminationen im Betrieb und durch Aromen und Zusatzstoffen kann nicht ausgeschlossen werden

a) Ist das Produkt frei von ...?	JA	NEIN	Wenn NEIN, dann betreffende(n) Zusatzstoff(e) und Zutat(en) hier auflisten
Zusatzstoffen (die über Zutaten in das Erzeugnis gelangt sind)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

b)	Ist das Produkt frei von ...?	JA	NEIN	Wenn NEIN, dann betreffende Zutat(en) hier auflisten	Wird im Produktionsbetrieb bei anderen Produkten verarbeitet	JA	NEIN
	glutenhaltigem Getreide und Getreideprodukten (z.B. auch Stärke aus Weizen)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Eiern und Eiprodukten	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fisch und Fischerzeugnissen	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Krebstieren und Erzeugnissen daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sojabohnen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Erdnüsse und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sellerie und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Senf und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sesamsamen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Weichtieren und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lupinen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Zutaten tierischer Herkunft	x	<input type="checkbox"/>	Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben			
c)	Ist das Produkt geeignet für..... ?	JA	NEIN				
	Vegetarier	x	<input type="checkbox"/>				
	Veganer	x	<input type="checkbox"/>				

10	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) / Novel Food		
	Enthalten das Erzeugnis oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) gentechnisch veränderte Proteine oder DNS?	JA <input type="checkbox"/>	NEIN x
	Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?	JA <input type="checkbox"/>	NEIN x
	Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!)	JA <input type="checkbox"/>	NEIN x
	Wie stellen Sie die Richtigkeit der oben getätigten Angaben sicher? (evtl. vorhandene Dokumentation bitte beifügen!) Wenn Sie die Richtigkeit der Angaben schriftlich benötigen, stellen wir Ihnen diese gerne gegen Berechnung zur Verfügung.		
	Bemerkung:		

11	Bestrahlung	
	Wird das Produkt oder Teile seiner Rohstoffe einer Bestrahlung unterzogen?	JA <input type="checkbox"/>
	Wenn JA , welche(r) Rohstoff(e) / Produkt(e) werden bestrahlt?	NEIN x

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	<i>Limonaden Sirup Holler-Minze (2er Set Limonaden Sirup, Holler-Minze + Apfel Aronia)</i>	
	Artikel Nummer	1132681	
2	Allgemeine Produktbeschreibung		
a)	kurzer Abriss des Herstellungsprozesses (ggfs. genaue Beschreibung auf Zusatzseiten) Nach firmeninternen geheimen Rezepturen werden die zuvor sensorisch untersuchten und analytisch geprüften Rohstoffe auf schonende Weise nach einem besonderen Verfahren von Hand vermischt. Sie entsprechen den lebensmittel-rechtlichen Vorschriften.		
b)	Sensorisches Profil		
	Aussehen	Gelbliche Mischung	
	Farbe	Gelblich	
	Geruch	Holunder/ Minze	
	Geschmack	Holunder/ Minze	
c)	Zusätzliche Informationen (z.B. geschützte geographische Herkunftsbezeichnung, Bio etc.):		
d)	spezielle Qualitätsmerkmale der Rohware bei Monoprodukten (z.B. botanischer Name, Handelsklasse, Herkunftsland, Kalibrierung etc.)		
	Herkunftsland: Deutschland		
3	Zutaten: Liste aller Zutaten und Zusatzstoffe in nach Menge absteigender Reihenfolge: wertgebende Zutaten mit prozentualer Angabe zum Zeitpunkt der Herstellung aufgrund von QUID; alle Zusatzstoffe mit Klassen (wie z.B. Farbstoff, Säuerungsmittel etc.), E-Nummer und Bezeichnung; Angabe der Verarbeitung von Alkohol (auch in den Zutaten); Angabe der Zutaten mit allergenem Potential (auch in den Zutaten; siehe auch Punkt 11) Fructose, Wasser, Fruchtkonzentrat Apfel, Citronensäure, Holunderaroma, Minzaroma, Vitamin C		
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)		
a)	Primärverpackung		
	Typ (Glaskonserve / Dosenkonserve / Karton etc.)	Flasche	
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Glas	
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja Material:	<input type="checkbox"/> nein
	Schraubdeckel	<input checked="" type="checkbox"/> vorhanden Material außen: Alu Material innen: PP	<input type="checkbox"/> nicht vorhanden

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	<input checked="" type="checkbox"/> Tag, Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Jahr	<input type="checkbox"/>
Lot-Nummer (Art der Angabe; Beispiel)	am Produkt			
Ort der Angabe	<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Deckel	<input type="checkbox"/> Boden	<input type="checkbox"/>
Art der Angabe	<input checked="" type="checkbox"/> Print	<input type="checkbox"/> Stanze	<input type="checkbox"/> Preisauszeichnungsetikett	
EAN-Code	<input type="checkbox"/> ja auf Etiketten		<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Duales System Interseeroh	<input type="checkbox"/> ja		<input checked="" type="checkbox"/> nein: Grüner Punkt	
Länge / Breite / Höhe /Durchmesser (Angegeben in cm)	(Länge)	(Breite)	Ca. 35,5 cm (Höhe)	Ca. 5 cm (Durchmesser)

5	Detailangaben zur Füllmenge
a)	Gewichte wie auf Etikett anzugeben
	Nettoinhalt / Nettovolumen pro Einheit (in Gramm/Milliliter)
	250 ml
b)	

6	Lagerbedingungen
	Lagertemperatur (in °C)
	Kühl, dunkel, trocken Max. 18°C

7	Haltbarkeit
	ungeöffnet in Monaten :
	Restlaufzeit min. 24 Monate Bei 18°C
	geöffnet in Tagen / Monaten :
	30 Tage Im Kühlschrank lagern

8	Nährwertangaben	<input type="checkbox"/> analytisch	<input checked="" type="checkbox"/> berechnet
	Angaben bezogen auf	<input checked="" type="checkbox"/> 100g Erzeugnis	<input type="checkbox"/> 100ml Erzeugnis
		Analytische Methode	Wert
	Brennwert		147 kJ
	Brennwert		29 kcal
	Fett		0,0 g
	gesättigte Fettsäuren		0,0 g
	Kohlenhydrate		8,49 g
	Zucker		8,47 g
	Eiweiß		0,01 g
	Salz		0,0 g

Wenn ergänzende Nährwertinformationen / Analysen vorhanden sind, bitte beifügen!

9	Allergen-Informationen
	Kreuzkontaminationen im Betrieb und durch Aromen und Zusatzstoffen kann nicht ausgeschlossen werden
a)	Ist das Produkt frei von ...?
	JA NEIN
	Wenn NEIN, dann betreffende(n) Zusatzstoff(e) und Zutat(en) hier auflisten
	Zusatzstoffen (die über Zutaten in das Erzeugnis gelangt sind)
	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

b)	Ist das Produkt frei von ...?	JA	NEIN	Wenn NEIN, dann betreffende Zutat(en) hier auflisten	Wird im Produktionsbetrieb bei anderen Produkten verarbeitet	JA	NEIN
	glutenhaltigem Getreide und Getreideprodukten (z.B. auch Stärke aus Weizen)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Eiern und Eiprodukten	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fisch und Fischerzeugnissen	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Krebstieren und Erzeugnissen daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sojabohnen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Erdnüsse und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sellerie und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Senf und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sesamsamen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Weichtieren und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lupinen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Zutaten tierischer Herkunft	x	<input type="checkbox"/>	Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben			
c)	Ist das Produkt geeignet für..... ?	JA	NEIN				
	Vegetarier	x	<input type="checkbox"/>				
	Veganer	x	<input type="checkbox"/>				

10	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) / Novel Food		
	Enthalten das Erzeugnis oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) gentechnisch veränderte Proteine oder DNS?	JA <input type="checkbox"/>	NEIN x
	Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?	JA <input type="checkbox"/>	NEIN x
	Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!)	JA <input type="checkbox"/>	NEIN x
	Wie stellen Sie die Richtigkeit der oben getätigten Angaben sicher? (evtl. vorhandene Dokumentation bitte beifügen!) Wenn Sie die Richtigkeit der Angaben schriftlich benötigen, stellen wir Ihnen diese gerne gegen Berechnung zur Verfügung.		
	Bemerkung:		

11	Bestrahlung	
	Wird das Produkt oder Teile seiner Rohstoffe einer Bestrahlung unterzogen?	JA <input type="checkbox"/>
	Wenn JA , welche(r) Rohstoff(e) / Produkt(e) werden bestrahlt?	NEIN x