

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	Limonaden Sirup Apfel Aronia (2er Set Limonaden Sirup, Holler-Minze + Apfel Aronia)
	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 (Glas konserve / Dosen konserve / Karton etc.)	Flasche
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Glas
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Material:
	Schraubdeckel	<input checked="" type="checkbox"/> vorhanden <input type="checkbox"/> nicht vorhanden Material außen: Alu Material innen: PP

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 Interseroh	<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 100g Erzeugnis 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) Zusatzstoffe 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 Eiproducten	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"/>	
	Krebstiere 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"/>	
	Weichtiere 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	NEIN	<input type="checkbox"/>	x
Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?				JA	NEIN	<input type="checkbox"/>	x
Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!)				JA	NEIN	<input type="checkbox"/>	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. <hr/> <hr/>							
Bemerkung:							

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

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	Limonaden Sirup Holler-Minze (2er Set Limonaden Sirup, Holler-Minze + Apfel Aronia)
	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 (Glas konserve / Dosen konserve / Karton etc.)	Flasche
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Glas
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Material:
	Schraubdeckel	<input checked="" type="checkbox"/> vorhanden <input type="checkbox"/> nicht vorhanden Material außen: Alu Material innen: PP

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 Interseroh	<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 100g Erzeugnis 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) Zusatzstoffe 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
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
glutenhaltigem Getreide und Getreideprodukten (z.B. auch Stärke aus Weizen)							
Eiern und Eiproducten							
Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)							
Fisch und Fischerzeugnissen							
Krebstiere und Erzeugnissen daraus							
Sojabohnen und Produkte daraus							
Erdnüsse und Produkte daraus							
Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus							
Sellerie und Produkte daraus							
Senf und Produkte daraus							
Sesamsamen und Produkte daraus							
Weichtieren und Produkte daraus							
Lupinen und Produkte daraus							
Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)							
Zutaten tierischer Herkunft							
X <input type="checkbox"/> Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben							
c)	Ist das Produkt geeignet für..... ?	JA	NEIN				
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>	<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 <input checked="" type="checkbox"/>
Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?					JA <input type="checkbox"/>	NEIN <input checked="" type="checkbox"/>
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 <input checked="" type="checkbox"/>
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. <hr/> <hr/>						
Bemerkung:						

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