

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	Sommer-Tee Erdbeerland (3er Set Erdbeerland, Orangentraum, Hugo)		
	Artikel Nummer	1132683		
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	Grobe Mischung		
	Farbe	Bunt		
	Geruch	Erdbeere		
	Geschmack	Erdbeere		
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) Hibiskus, Apfel, Hagebutten, Holunderbeeren, Sonnenblumen, Aroma			
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)			
a)	Primärverpackung			
	Typ (Glaskonserve / Dosenkonserve / Karton etc.)	Standbodenbeutel mit Sichtstreifen		
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Kraftpapier/ PET/ CPP		
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja Material:	<input type="checkbox"/> nein	
	Schraubdeckel	<input type="checkbox"/> vorhanden Material außen: Alu Material innen: PP	<input checked="" type="checkbox"/> nicht vorhanden	
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	<input checked="" type="checkbox"/> Tag, Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Jahr

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

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 (Angabe in cm)	Ca. 18,5 cm (Länge)	Ca. 11 cm (Breite)	(Höhe)	Ca. 5,5 cm (Durchmesser)

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

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

7	Haltbarkeit
	ungeöffnet in Monaten :
	Restlaufzeit min. 24 Bei 18°C Monate
	geöffnet in Tagen / Monaten :
	6 Monate, trocken lagern

8	Nährwertangaben	<input type="checkbox"/> analytisch	<input type="checkbox"/> berechnet
	Angaben bezogen auf	<input type="checkbox"/> 100g Erzeugnis	<input type="checkbox"/> 100ml Erzeugnis
		Analytische Methode	Wert
	Brennwert		kJ
	Brennwert		kcal
	Fett		g
	gesättigte Fettsäuren		g
	Kohlenhydrate		g
	Zucker		g
	Eiweiß		g
	Salz		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"/>				
b)	Ist das Produkt frei von ...?	JA	NEIN	Wenn NEIN, dann betreffende Zutat(en)	Wird im Produktions- betrieb bei anderen	JA	NEIN

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

			hier auflisten	Produkten verarbeitet		
	glutenhaltigem Getreide und Getreideprodukten (z.B. auch Stärke aus Weizen)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Eiern und Eiprodukten	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Fisch und Fischerzeugnissen	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Krebstieren und Erzeugnissen daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Sojabohnen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Erdnüsse und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Sellerie und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Senf und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Sesamsamen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Weichtieren und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Lupinen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	x	<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.		
	<hr/>		
	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	Sommer-Tee Hugo (3er Set Erdbeerland, Orangentraum, Hugo)		
	Artikel Nummer	1132683		
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	Grobe Mischung		
	Farbe	bunt		
	Geruch	Holunder		
	Geschmack	Holunder		
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)			
	Apfelstücke, Holunderblüte, Lemongras, Zitronenschalen, Pfefferminzblatt, Holunderblüten-Aroma			
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)			
a)	Primärverpackung			
	Typ (Glaskonserve / Dosenkonserve / Karton etc.)	Standbodenbeutel mit Sichtstreifen		
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Kraftpapier/ PET/ CPP		
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
	Schraubdeckel	<input type="checkbox"/> vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> nicht vorhanden	
		Material außen: Alu Material innen: PP		
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	x Tag, Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Jahr
			<input type="checkbox"/>	

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

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 (Angabe in cm)	Ca. 18,5 cm (Länge)	Ca. 11 cm (Breite)	(Höhe)	Ca. 5,5 cm (Durchmesser)

5	Detailangaben zur Füllmenge	
a)	Gewichte wie auf Etikett anzugeben	
	Nettoinhalt / Nettovolumen pro Einheit (in Gramm/Milliliter)	75 g
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 :	6 Monate, trocken lagern

8	Nährwertangaben		<input type="checkbox"/> analytisch	<input type="checkbox"/> berechnet
	Angaben bezogen auf	<input type="checkbox"/> 100g Erzeugnis	<input type="checkbox"/> 100ml Erzeugnis	
		Analytische Methode	Wert	
	Brennwert		kJ	
	Brennwert		kcal	
	Fett		g	
	gesättigte Fettsäuren		g	
	Kohlenhydrate		g	
	Zucker		g	
	Eiweiß		g	
	Salz		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)	x	<input type="checkbox"/>			
b)	Ist das Produkt frei von ...?	JA	NEIN	Wenn NEIN, dann betreffende Zutat(en)	Wird im Produktionsbetrieb bei anderen	JA NEIN

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

			hier auflisten	Produkten verarbeitet		
	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.		
<hr/>		
Bemerkung:		

11 Bestrahlung

Wird das Produkt oder Teile seiner Rohstoffe einer Bestrahlung unterzogen?	JA <input type="checkbox"/>	NEIN 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	Sommer-Tee Orangentraum (3er Set Erdbeerland, Orangentraum, Hugo)	
	Artikel Nummer	1132683	
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	Grobe Mischung	
	Farbe	bunt	
	Geruch	Orange	
	Geschmack	Orange	
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) Hibiskus, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Orangenschalen, Aromen		
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)		
a)	Primärverpackung		
	Typ (Glaskonserve / Dosenkonserve / Karton etc.)	Standbodenbeutel mit Sichtstreifen	
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Kraftpapier/ PET/ CPP	
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja Material:	<input type="checkbox"/> nein
	Schraubdeckel	<input type="checkbox"/> vorhanden Material außen: Alu Material innen: PP	<input checked="" 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 (Angabe in cm)	Ca. 18,5 cm (Länge)	Ca. 11 cm (Breite)	(Höhe)	Ca. 5,5 cm (Durchmesser)

5 Detailangaben zur Füllmenge

a) Gewichte wie auf Etikett anzugeben

Nettoinhalt / Nettovolumen pro
Einheit (in Gramm/Milliliter)

75 g

b)

6 Lagerbedingungen

Lagertemperatur
(in °C)

Kühl, dunkel, trocken Max. 18°C

7 Haltbarkeit

ungeöffnet in Monaten :

Restlaufzeit min. 24 Bei 18°C
Monate

geöffnet in Tagen / Monaten :

6 Monate, trocken
lagern

8 Nährwertangaben

☐ analytisch

☐ berechnet

Angaben bezogen auf

☐ 100g Erzeugnis

☐ 100ml Erzeugnis

Analytische Methode

Wert

Brennwert

kJ

Brennwert

kcal

Fett

g

gesättigte Fettsäuren

g

Kohlenhydrate

g

Zucker

g

Eiweiß

g

Salz

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)

☒

☐

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