

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	Toskana Öl (2er Set)	
	Artikel Nummer		
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 wie Gewürze, Gemüse und Kräuter mit natürlich aromatisiertem Öl in Flaschen gefüllt.		
b)	Sensorisches Profil		
	Aussehen	gelbliche Mischung	
	Farbe	gelblich	
	Geruch	ölig, Kräuter	
	Geschmack	ölig, Kräuter	
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)		
	Rapsöl, Olivenöl, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Rosmarinextra		
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)		
a)	Primärverpackung		
	Typ (Glaskonserve / Dosenkonserve / Karton etc.)	Glasflasche 250ml mit Schraubverschluss	
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Glasflasche	
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja Material:	<input type="checkbox"/> nein
	Schraubdeckel	<input checked="" type="checkbox"/> vorhanden Material außen: PE Material innen: PE	<input type="checkbox"/> nicht vorhanden

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 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)				
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 mm)	(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. 18 Monate Bei 18°C
geöffnet in Tagen / Monaten :	90 Tage bei 18°C

8 Nährwertangaben

☐ analytisch

☒ berechnet

Angaben bezogen auf	<input type="checkbox"/> 100g Erzeugnis	<input checked="" type="checkbox"/> 100ml Erzeugnis
---------------------	---	---

	Analytische Methode	Wert
Brennwert		3404 kJ
Brennwert		828 kcal
Fett		92,0 g
gesättigte Fettsäuren		8,5 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren		44,0 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		39,5 g
Kohlenhydrate		0 g
Zucker		0 g
Eiweiß		0 g
Salz		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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

gelangt sind)							
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)	<input checked="" type="checkbox"/>		Kann Spuren von glutenhaltigen Getreiden enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Eiern und Eiprodukten	<input checked="" type="checkbox"/>		Kann Spuren von Eiern und Eiprodukten enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>		Kann Spuren von Milchprodukten enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Fisch und Fischerzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Krebstieren und Erzeugnissen daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sojabohnen und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Erdnüsse und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sellerie und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sellerie enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Senf und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Senf enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Sesamsamen und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sesam enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Weichtieren und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lupinen und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Lupinen enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Zutaten tierischer Herkunft	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben			
c)	Ist das Produkt geeignet für..... ?	JA	NEIN				
	Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Veganer	<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.		
Bemerkung:		

11 Bestrahlung

Wird das Produkt oder Teile seiner Rohstoffe einer Bestrahlung	JA	NEIN
--	----	------

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

	unterzogen?	<input type="checkbox"/>	x
	Wenn JA , welche(r) Rohstoff(e) / Produkt(e) werden bestrahlt?		

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	Zitronenöl (2er Set)		
	Artikel Nummer			
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 wie Gewürze, Gemüse und Kräuter mit natürlich aromatisiertem Öl in Flaschen gefüllt.			
b)	Sensorisches Profil			
	Aussehen	gelbliche Mischung		
	Farbe	gelblich		
	Geruch	ölig, Zitrone		
	Geschmack	ölig, Zitronengeschmack		
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) Rapsöl, Olivenöl, natürliches Zitronen Aroma, Antioxidationsmittel: Rosmarinextra			
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)			
a)	Primärverpackung			
	Typ (Glaskonserve / Dosenkonserve / Karton etc.)	Glasflasche 250ml mit Schraubverschluss		
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Glasflasche		
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja Material:	<input type="checkbox"/> nein	
	Schraubdeckel	<input checked="" type="checkbox"/> vorhanden Material außen: PE Material innen: PE	<input type="checkbox"/> nicht vorhanden	
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	x Tag, Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Jahr

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

Lot-Nummer (Art der Angabe; Beispiel)				
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 mm)	(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. 18 Bei 18°C Monate
	geöffnet in Tagen / Monaten :	90 Tage bei 18°C

8	Nährwertangaben	<input type="checkbox"/> analytisch	<input checked="" type="checkbox"/> berechnet
	Angaben bezogen auf	<input type="checkbox"/> 100g Erzeugnis	<input checked="" type="checkbox"/> 100ml Erzeugnis
		Analytische Methode	Wert
	Brennwert		3404 kJ
	Brennwert		828 kcal
	Fett		92,0 g
	gesättigte Fettsäuren		8,5 g
	Einfach ungesättigte Fettsäuren		44,0 g
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		39,5 g
	Kohlenhydrate		0 g
	Zucker		0 g
	Eiweiß		0 g
	Salz		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"/>			
b)	Ist das Produkt frei von ...?	JA	NEIN	Wenn NEIN, dann	Wird im Produktions-	JA NEIN

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

			betreffende Zutat(en) hier auflisten	betrieb bei anderen Produkten verarbeitet		
glutenhaltigem Getreide und Getreideprodukten (z.B. auch Stärke aus Weizen)	<input checked="" type="checkbox"/>		Kann Spuren von glutenhaltigen Getreiden enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eiern und Eiprodukten	<input checked="" type="checkbox"/>		Kann Spuren von Eiern und Eiprodukten enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>		Kann Spuren von Milchprodukten enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnissen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstieren und Erzeugnissen daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sellerie enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Senf enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sesam enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtieren und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Lupinen enthalten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zutaten tierischer Herkunft	<input checked="" type="checkbox"/>	<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/> <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?		