

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	2er-Set Himalaya Salz fein 500g/ grob 500g			
	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 auf schonende Weise nach einem besonderen Verfahren von Hand vermischt. Sie entsprechen den lebensmittel-rechtlichen Vorschriften.				
b)	Sensorisches Profil				
	Aussehen	Helles Rosa, Salzkristalle grob			
	Farbe	Helles Rosa			
	Geruch	Salz			
	Geschmack	Salz			
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: Salt-Range Pakistan				
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)				
	Himalaya Salz				
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)				
a)	Primärverpackung				
	Typ (Glaskonserven / Dosenkonserven / Karton etc.)	Zello-Beutel			
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.) bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	Folie <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Material:			
	Schraubdeckel	<input type="checkbox"/> vorhanden <input checked="" type="checkbox"/> nicht vorhanden Material außen: PE Material innen: PE			
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	x Tag, Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Jahr	<input type="checkbox"/>

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 (Angegeben in mm)	Ca. 7,5 cm (Länge)	Ca. 5 cm (Breite)	Ca. 16,5 cm (Höhe)	(Durchmesser)

5	Detailangaben zur Füllmenge
a)	Gewichte wie auf Etikett anzugeben
	Nettoinhalt / Nettovolumen pro Einheit (in Gramm/Milliliter) 500 g
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 : 300 Tage bei 18°C

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		0 kJ
	Brennwert		0 kcal
	Fett		0 g
	gesättigte Fettsäuren		0 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 betreffende Zutat(en) hier auflisten
			Wird im Produktionsbetrieb bei anderen Produkten verarbeitet	JA NEIN

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

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 Eiproducten	<input checked="" type="checkbox"/>	Kann Spuren von Eiern und Eiproducten 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"/>
Senf und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Senf enthalten	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sesam enthalten	<input 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"/>
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?	<input type="checkbox"/>	JA	NEIN x
Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?	<input type="checkbox"/>	JA	NEIN x
Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!)	<input type="checkbox"/>	JA	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?	<input type="checkbox"/>	JA	NEIN 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	2er-Set Himalaya Salz fein 500g/ grob 500g			
	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 auf schonende Weise nach einem besonderen Verfahren von Hand vermischt. Sie entsprechen den lebensmittel-rechtlichen Vorschriften.				
b)	Sensorisches Profil				
	Aussehen	Helles Rosa, Salzkristalle fein			
	Farbe	Helles Rosa			
	Geruch	Salz			
	Geschmack	Salz			
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: Salt-Range Pakistan				
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)				
	Himalaya Salz				
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)				
a)	Primärverpackung				
	Typ (Glaskonserven / Dosenkonserven / Karton etc.)	Zello-Beutel			
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	Folie			
	bei Dosen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Material:			
	Schraubdeckel	<input type="checkbox"/> vorhanden <input checked="" type="checkbox"/> nicht vorhanden Material außen: PE Material innen: PE			
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	x Tag, Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Jahr	<input type="checkbox"/>

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 (Angegeben in mm)	Ca. 7,5 cm (Länge)	Ca. 5 cm (Breite)	Ca. 16,5 cm (Höhe)	(Durchmesser)

5	Detailangaben zur Füllmenge	
a)	Gewichte wie auf Etikett anzugeben	
	Nettoinhalt / Nettovolumen pro Einheit (in Gramm/Milliliter)	500 g
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 :	300 Tage	bei 18°C

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			0	kJ
Brennwert			0	kcal
Fett			0	g
gesättigte Fettsäuren			0	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 betreffende Zutat(en) hier auflisten	Wird im Produktionsbetrieb bei anderen Produkten verarbeitet
				JA	NEIN

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

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 Eiproducten	<input checked="" type="checkbox"/>	Kann Spuren von Eiern und Eiproducten 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"/>
Senf und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Senf enthalten	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Produkte daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sesam enthalten	<input 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"/>
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?	<input type="checkbox"/>	JA	NEIN x
Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?	<input type="checkbox"/>	JA	NEIN x
Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!)	<input type="checkbox"/>	JA	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?	<input type="checkbox"/>	JA	NEIN x
Wenn JA, welche(r) Rohstoff(e) / Produkt(e) werden bestrahlt?			