

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	Eistee Limette (3er Set, Pfirsich, Limette, Blutorange)		
	Artikel Nummer	1132680		
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	Feine Mischung		
	Farbe	Beige		
	Geruch	Limette		
	Geschmack	Limette		
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, Citronensäure, Limettenkonzentrat, Schwarztee Extrakt, natürliches Aroma, Curcumpulver, Spinatpulver, Magnesium, Trennmittel: Siliciumdioxid			
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?	☐ ja	☐ nein	
	Schraubdeckel	☐ vorhanden	☒ nicht vorhanden	
		Material außen: Alu Material innen: PP		
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	☒ Tag, Monat, Jahr	☐ Monat, Jahr	☐ 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	☒ Etikett	☐ Deckel	☐ Boden	☐
Art der Angabe	☒ Print	☐ Stanze	☐ Preisauszeichnungsetikett	
EAN-Code	☐ ja auf Etiketten		☒ nein	
Duales System Interseroh	☐ ja		☒ 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)
	150 g
b)	

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

7	Haltbarkeit
	ungeöffnet in Monaten :
	Restlaufzeit min. 12 Bei 18°C Monate
	geöffnet in Tagen / Monaten :
	30 Tage, kühl und trocken

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) Zusatzstoffe und Zutat(en) hier auflisten		
	Zusatzstoffen (die über Zutaten in das Erzeugnis gelangt sind)	☒	☐			
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	☐			☐
	Eiern und Eiprodukten	x	☐			☐
	Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	x	☐			☐
	Fisch und Fischerzeugnissen	x	☐			☐
	Krebstieren und Erzeugnissen daraus	x	☐			☐
	Sojabohnen und Produkte daraus	x	☐			☐
	Erdnüsse und Produkte daraus	x	☐			☐
	Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	x	☐			☐
	Sellerie und Produkte daraus	x	☐			☐
	Senf und Produkte daraus	x	☐			☐
	Sesamsamen und Produkte daraus	x	☐			☐
	Weichtieren und Produkte daraus	x	☐			☐
	Lupinen und Produkte daraus	x	☐			☐
	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	x	☐			☐
	Zutaten tierischer Herkunft	x	☐	Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben		
c)	Ist das Produkt geeignet für..... ?	JA	NEIN			
	Vegetarier	x	☐			
	Veganer	x	☐			

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 x
	Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?	JA ☐	NEIN x
	Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!)	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?	JA ☐	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	Eistee Pfirsich (3er Set, Pfirsich, Limette, Blutorange)		
	Artikel Nummer	1132680		
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	Feine Mischung		
	Farbe	Rosa		
	Geruch	Pfirsich		
	Geschmack	Pfirsich		
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, Citronensäure, Curcuma, Rote Bete, Pfirsich Extrakt, Schwarztee Extrakt, natürliches Aroma, Magnesium, Trennmittel: Siliciumdioxid			
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?	☐ ja	☐ nein	
	Schraubdeckel	☐ vorhanden	☒ nicht vorhanden	
		Material außen: Alu Material innen: PP		
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	☒ Tag, Monat, Jahr	☐ Monat, Jahr	☐ 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	☒ Etikett	☐ Deckel	☐ Boden	☐
Art der Angabe	☒ Print	☐ Stanze	☐ Preisauszeichnungsetikett	
EAN-Code	☐ ja auf Etiketten		☒ nein	
Duales System Interseroh	☐ ja		☒ 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)
	150 g
b)	

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

7	Haltbarkeit
	ungeöffnet in Monaten :
	Restlaufzeit min. 12 Bei 18°C Monate
	geöffnet in Tagen / Monaten :
	30 Tage

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)	☒	☐				
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

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

glutenhaltigem Getreide und Getreideprodukten (z.B. auch Stärke aus Weizen)	x	☐			☐	☐
Eiern und Eiprodukten	x	☐			☐	☐
Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	x	☐			☐	☐
Fisch und Fischerzeugnissen	x	☐			☐	☐
Krebstieren und Erzeugnissen daraus	x	☐			☐	☐
Sojabohnen und Produkte daraus	x	☐			☐	☐
Erdnüsse und Produkte daraus	x	☐			☐	☐
Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	x	☐			☐	☐
Sellerie und Produkte daraus	x	☐			☐	☐
Senf und Produkte daraus	x	☐			☐	☐
Sesamsamen und Produkte daraus	x	☐			☐	☐
Weichtieren und Produkte daraus	x	☐			☐	☐
Lupinen und Produkte daraus	x	☐			☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	x	☐			☐	☐
Zutaten tierischer Herkunft	x	☐	Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben			
c) Ist das Produkt geeignet für..... ?	JA	NEIN				
Vegetarier	x	☐				
Veganer	x	☐				

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 x
	Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?	JA ☐	NEIN x
	Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!)	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?	JA ☐	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	Eistee Blutorange (3er Set, Pfirsich, Limette, Blutorange)		
	Artikel Nummer	1132680		
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	Feine Mischung		
	Farbe	Rosa		
	Geruch	Blutorange		
	Geschmack	Blutorange		
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, Citronensäure, natürliches Aroma, Trennmittel: Siliciumdioxid, Schwarztee Extrakt, Rote Bete Pulver, Magnesium			
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?	☐ ja Material:	☐ nein	
	Schraubdeckel	☐ vorhanden Material außen: Alu Material innen: PP	☒ nicht vorhanden	
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	x Tag, Monat, Jahr	☐ Monat, Jahr	☐ 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	☒ Etikett	☐ Deckel	☐ Boden	☐
Art der Angabe	☒ Print	☐ Stanze	☐ Preisauszeichnungsetikett	
EAN-Code	☐ ja auf Etiketten		☒ nein	
Duales System Interseroh	☐ ja		☒ 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)
	150 g
b)	

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

7	Haltbarkeit
	ungeöffnet in Monaten :
	Restlaufzeit min. 12 Monate Bei 18°C
	geöffnet in Tagen / Monaten :
	30 Tage, kühl und trocken

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) Zusatzstoffe und Zutat(en) hier auflisten		
	Zusatzstoffen (die über Zutaten in das Erzeugnis gelangt sind)	x	☐			
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	☐			☐
	Eiern und Eiprodukten	x	☐			☐
	Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	x	☐			☐
	Fisch und Fischerzeugnissen	x	☐			☐
	Krebstieren und Erzeugnissen daraus	x	☐			☐
	Sojabohnen und Produkte daraus	x	☐			☐
	Erdnüsse und Produkte daraus	x	☐			☐
	Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	x	☐			☐
	Sellerie und Produkte daraus	x	☐			☐
	Senf und Produkte daraus	x	☐			☐
	Sesamsamen und Produkte daraus	x	☐			☐
	Weichtieren und Produkte daraus	x	☐			☐
	Lupinen und Produkte daraus	x	☐			☐
	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	x	☐			☐
	Zutaten tierischer Herkunft	x	☐	Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben		
c)	Ist das Produkt geeignet für..... ?	JA	NEIN			
	Vegetarier	x	☐			
	Veganer	x	☐			

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 x
	Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet?	JA ☐	NEIN x
	Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!)	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?	JA ☐	NEIN x
	Wenn JA , welche(r) Rohstoff(e) / Produkt(e) werden bestrahlt?		