

PRODUKTSPEZIFIKATION:	00128	VERSION:	3
GÜLTIG AB:	2001.01.31		
ARTIKELBEZEICHNUNG			
Apfelessig 5%		Feldmann	
10.0 l Kanister			



1. ALLGEMEINE ANGABEN		
1.01	Nennfüllmenge	10.0 l Kanister
1.02	Füllmenge	10 l
1.03	Zutaten	Apfelessig
2. AUSSTATTUNG		
2.01	Behältnis	Kanister 10 l weiß
2.02	Verschluss	Schraubverschluß rot Kanister
2.03	Vorderetikett	Essig Kanister Standard
2.04	Rückenetikett	ohne
2.05	Umverpackung	ohne
2.06	EAN - Einzelgebinde	4003894001289
2.07	EAN - VPE	4003894001289
2.08	Kennzeichnung	Loskennzeichnung
3. PALETTENSHEMA UND LAGERBEDINGUNGEN		
3.01	Gebinde / VE	1
3.02	VE / Lage	20
3.03	Lagen / Palette	3
3.04	Gebinde / Palette	60
3.05	Stapelhöhe	1 Palette
3.06	Palettenhöhe	1070mm
3.07	Haltbarkeit	0 Monate
3.08	Lagertemperatur	Raumtemperatur
4. CHEMISCHE BEDINGUNGEN IM ENDPRODUKT		
4.01	pH - Wert	2,90- 3,30
4.02	Refraktion	3,5 - 4,5 %
4.03	Salzgehalt	ohne
4.04	Säuregehalt	5% +/-0,1
4.05	Schwefel	ohne
5. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN		
5.01	Sorte	Apfelessig Aus Apfeldirektsaft
5.02	Farbe	Gelblich, Klar, Vereinzelt Eintrübung Möglich
5.03	Geruch	Säuerlich, Fruchtig Nach Äpfeln
5.04	Geschmack	Säuerlich Nach Äpfeln, Fruchtige Note, Arttypisch
5.05	Konsistenz	Flüssig
6. MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN		
6.01	Aerobe	< 1000 / g
6.02	Enterobacter	< 10 / g
6.03	Hefen	< 10 / g
6.04	Schimmelpilze	< 10 / g
6.05	Lactobacillen	< 100 / g
6.06	Coliforme	n.n. in 0,1g
6.07	Ecoli	n.n. in 0,1g

PRODUKTSPEZIFIKATION:	00128	VERSION:	3
GÜLTIG AB:	2001.01.31		
ARTIKELBEZEICHNUNG			
Apfelessig 5%		Feldmann	
10.0 l Kanister			



7. NÄHRWERTE (je 100ml)		
7.01	Brennwert kJ (kcal)	72 (17)
7.02	Fett	< 0,1g
7.03	davon ges. Fettsäuren	< 0,1g
7.04	Kohlenhydrate	< 0,2g
7.05	davon Zucker	< 0,2g
7.06	Eiweiß	< 0,1g
7.07	Salz	< 0,1g
7.08	organische Säuren	5g
8. ALLERGENE		
8.01	Allergene (nach Anhang II, LMIV)	nicht vorhanden
8.02	Allergene (ALBA-Liste, aktueller Stand)	nicht vorhanden
9. KUNDENSPEZIFIKATION		
9.01	Kundenspezifikation	keine

Bei Artikeln mit Mindesthaltbarkeitsdatum "0 Monate" handelt es sich um Artikel, die kein Mindesthaltbarkeitsdatum besitzen.

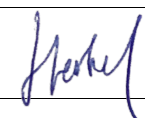
Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und der Bundesrepublik Deutschland sowie den jeweils mitgeltenden Verordnungen.

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen bzw. Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Wir bestätigen, dass uns entsprechende Konformitätserklärungen der Hersteller für alle produktberührenden Verpackungsmaterialien vorliegen.

Druckdatum: 11.12.2023

Unterschrift:


Qualitätsmanagement