

### **PRODUKTSPEZIFIKATION**

Nummer: Datum: Version:

SP 252 02.08.2022 0

#### Aceto Balsamico i.g.p.

Artikelbezeichnung Aceto Balsamico i.g.p.

In Holzfässern gereifter, edler Traubenmost Produktbeschreibung

Dosierung & Anwendung nach Geschmack und Einsatzbereich

Sensorische Eigenschaften arttypisch, delikat

Visuelle Erscheinung dunkel- braun

Mikrobiologische Parameter gemäß Richt- und Warnwerte der Mikrobiologische Parameter

Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

Salmonellen neg. / 25 g Staphylococcus aureus < 100 / gBacillus cereus < 10.000 / gEscherichia coli < 10.000 / gSulphitreduzierende Clostridien < 10.000 / qSchimmelpilze < 100.000 / g

Art. Nr. / Verpackung Art.-Nr. 323 0,5 L in Glasflaschen

trockene Lagerung, lichtgeschützt Lagerbedingungen

Haltbarkeit 24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung

Zusammensetzung gekochter Traubenmost, Weinessig

Allergene Inhaltsstoffe Gem. Anhang III der Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen

> Parlaments und des Rates vom 10.11.2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen

Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse nein Krebstiere und Krebstiererzeugnisse nein Eier und Eiererzeugnisse nein Fisch und Fischerzeugnisse nein Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse nein Soja und Sojaerzeugnisse nein Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) nein Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse nein Sellerie und Sellerieerzeugnisse nein Senf und Senferzeugnisse nein Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse nein Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von

> 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben. ia Lupinen und Lupinenerzeugnisse nein Weichtiere und Weichtiererzeugnisse nein

Erstellt von: N. Emge Seite 1 von 3 Geprüft von: R. Rehrl



### **PRODUKTSPEZIFIKATION**

Nummer: Datum: Version: SP\_252 02.08.2022 0

#### Aceto Balsamico i.g.p.

Ungewollte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Angaben zur Gentechnik Ist das Produkt kennzeichnungspflichtig gem. den

nein

Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG)

1830/2003?

Nährwertangaben per 100 g Brennwert 263 kcal / 1120 KJ

Protein 0,3 g

Fett 0 g

davon gesättigte Fette 0 g

Kohlenhydrate 61,0 g

davon Zucker 61,0 g

Ballaststoffe 0,1 g

Salz 0,2 g

Verpackung Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit

Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in

Übereinstimmung:

2004/12/EG EU - Richtlinie über Verpackung und Verpackungsabfälle,

Verpackungsverordnung.

1935/2004 (EG) - Verordnung über Materialien und Gegenstände, die

dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

§§ 30, 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und

Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2023/2006 (EG) - Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit

Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit

Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Die angegebenen Informationen wurden nach bestem Wissen erstellt und entsprechen der Wahrheit. Unser Kunde besitzt die Verantwortlichkeit, die Anwendungsmöglichkeiten auf der Basis der zutreffenden Gesetzgebung zu verifizieren, da Anwendung und Einsatzweise dieses Produktes von uns nicht beeinflusst werden können.

Erstellt von: N. Emge Seite 2 von 3 Geprüft von: R. Rehrl



# **PRODUKTSPEZIFIKATION**

Nummer: Datum: Version: SP\_252 02.08.2022 0

## Aceto Balsamico i.g.p.

## Rupertigewürze GmbH

Seestraße 2/4 83367 Petting

Tel.: + (49) 8686 98 435 0 Fax.: + (49) 8686 98 435 29

Geschäftsführer: Rudolf Rehrl Amtsgericht Traunstein HRB 14782

Erstellt von: N. Emge Seite 3 von 3
Geprüft von: R. Rehrl