PRODUKTSPEZIFIKATION

9004 Tafelessig 10% Säure 10L

Verkehrsbezeichnung	Weingeistessig (D: Branntweinessig) 10% Säure
Aussehen	klare Flüssigkeit
Farbe	farblos
Geruch	charakteristisch nach Essig
Geschmack	charakteristisch nach Essig

Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit	
Verpackung	HDPE Kanister
Lagerung	verschlossen; nicht über Raumtemperatur
Haltbarkeit	nicht zutreffend

Chemisch Physikalische Merkmale			
Dichte	g/cm^3	1,011 - 1,014	Biegeschwingermethode
Alkohol	% Vol	< 0,5	gaschromatographisch
Gesamtsäure	%	mind. 10,0	als Essigsäure; §35 LMBG 26.04-3; 52.04-1
Trübung	NTU	< 2,0	nephelometrisch

Mikrobiologische Merkmale			
Essigverderbserreger	KBE/1000mL	n.n.	Membranfiltration; CARR Medium

Zutaten		
	100%	Weingeistessig (D: Branntweinessig)

Nährwerte pro 100mL Produkt		
Energiewert	kJ/kcal	140 / 32
Eiweiß	g	0,1
Kohlenhydrate	g	0,1
davon Zucker	g	0,1
Fett	g	< 0,1
davon gesättigte Fettsäuren	g	< 0,1
Ballaststoffe	g	< 0,1
Natrium	g	< 0,1

PRODUKTSPEZIFIKATION

9004 Tafelessig 10% Säure 10L

Allergene		
Allergene gemäß Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27.November 2007 zur Änderung von IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-
	Eier und Eierzeugnisse	-
	Fisch und Fischerzeugnisse	-
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
	Soja und Sojaerzeugnisse	-
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	-
	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
	Senf und Senferzeugnisse	-
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L als SO_2 angegeben	-
	Mollusken	-
	Lupinen	-

Lebensmittelrechtlicher Status	Das Produkt ist verkehrsfähig gemäß Österreichischem Lebensmittelgesetz LMSVG 2006 sowie VO(EG) 178-2002 und allen relevanten Verordnungen und Richtlinien, österreichischem Lebensmittelbuch in der gültigen Fassung, Codexkapitel B8.
Gentechnik / Novel Food	Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt weder den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Novel Food Verordnung (EG) 258/97 noch den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003) in der jeweils gültigen Fassung.

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.
Aus produktionstechnischen Gründen und bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe kann es bei den spezifizierten Parametern in Einzelfällen zu Abweichungen kommen.
Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen. Bei den spezifizierten Werten handelt es sich jeweils um die aktuelle Version der Datenlage vor Ort.
Die in dieser Spezifikation enthaltenen Angaben sind vertraulich zu behandeln und nur für den internen Gebrauch bestimmt.

Wien, 26.11.2014

DI Thomas Nedoma
Leitung Qualität & Entwicklung

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.