



Produktspezifikation

Seite 1 / 2

PICKFEIN Essig 10% Säure 2L / 10L / 11L

Verkehrsbezeichnung:	Weingeistessigzubereitung mit Süßungsmittel und 10% Säure
Aussehen:	gelbbraune, klare Flüssigkeit
Farbe:	gelbbraun
Geruch:	charakteristisch nach Essig
Geschmack:	charakteristisch nach Essig

Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit

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

Chemisch Physikalische Merkmale

Dichte [g/cm ³]:	1,010 – 1,016	(Biegeschwingermethode)
Alkohol [%vol]:	< 0,5	(gaschromatographisch)
Gesamtsäure [%]	mind. 10,0	(als Essigsäure; §35 LMBG 26.04-3; 52.04-1)
Trübung [NTU]	< 1,0	(nephelometrisch)

Mikrobiologische Merkmale

Essigverderbserreger [KBE/1000ml]	n.n.	(Membranfiltration; CARR Medium)
--------------------------------------	------	----------------------------------

Zutaten

Weingeistessig, Dextrose, Farbstoff: Ammoniak-Zuckerulör, Süßungsmittel Saccharin-Natrium.

Nährwerte pro 100ml Essig

Brennwert:	143 kJ / 33 kcal
Fett:	0 g
Davon gesättigt:	0 g
Kohlenhydrate:	0 g
Davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g



Produktspezifikation

Seite 2 / 2

PICKFEIN Essig 10% Säure 2L / 10L / 11L

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 SO₂ 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.

Schleißheim, 17.06.2013

Dr. Christoph Falkensammer

Geschäftsführer

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