

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

1	Produktbezeichnung	<i>Hildegard Weine Abendtrunk</i>
2	Allgemeine Produktbeschreibung	
a)	kurzer Abriss des Herstellungsprozesses (ggfs. genaue Beschreibung auf Zusatzseiten) Nach firmeninternen geheimen Rezepturen werden die zuvor sensorisch untersuchten Rohstoffe nach einer festgelegten Reihenfolge in Flaschen abgefüllt. Sie entsprechen den Lebensmittel rechtlichen Vorschriften.	
b)	Sensorisches Profil	
	Aussehen	Dunkle Flüssigkeit
	Farbe	bräunlich
	Geruch	typischer Weingeruch mit Kräuter Nuance
	Geschmack	Fruchtigen Weingeschmack mit würzigen Kräuter Abgang
	Konsistenz	flüssig
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 allgemeinem Potential (auch in den Zutaten; siehe auch Punkt 11) Weißwein, Rotwein, Honig, Ansatz (Melisse, Lavendel, Korn)	
4	Verpackung und Angaben auf der Verpackung (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen)	
a)	Primärverpackung	
	Typ (Glaskonserve / Dosenkonserve / Karton etc.)	Meplat-Flasche braun, 500 ml; Originalitätsverschluss weiß
	Material (Glas / PET / Weißblech / Papier / Folie etc.)	PET, Originalitätsverschluss PP28 mit Dichtlippe, weiß
	bei Flaschen: Oberfläche innen behandelt?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein Material:
	Schraubdeckel	<input checked="" type="checkbox"/> vorhanden <input type="checkbox"/> nicht vorhanden Material außen: PP28 Material innen: Dichtlippe

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 92253 Schnaittenbach

Tel.: 09622 / 717392 Fax: 09622 / 717393

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) (angegeben in)	<input checked="" type="checkbox"/> Tag, Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Monat, Jahr	<input type="checkbox"/> Jahr	<input type="checkbox"/>
Lot-Nummer (Art der Angabe; Beispiel)	0716			
Ort der Angabe	<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Deckel	<input type="checkbox"/> Boden	<input type="checkbox"/>
Art der Angabe	<input type="checkbox"/> Print	<input type="checkbox"/> Stanze	<input checked="" type="checkbox"/> Preisauszeichnungsetikett	
EAN-Code	<input type="checkbox"/> ja auf Etiketten		<input type="checkbox"/> nein	
Grüner Punkt	<input checked="" type="checkbox"/> ja		<input type="checkbox"/> nein	
Länge / Breite / Höhe /Durchmesser (Angegeben in mm)	Ca. 210 mm (Länge)	Ca. 80mm (Breite)	Ca. 45 mm (Höhe)	(Durchmesser)

5	Detailangaben zur Füllmenge
a)	Gewichte wie auf Etikett anzugeben
	Nettoinhalt / Nettovolumen pro Einheit (in Gramm/Milliliter)
	500ml
b)	

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

7	Haltbarkeit
	ungeöffnet in Monaten :
	Restlaufzeit min. 24 Monate Bei 18°C
	geöffnet in Tagen / Monaten :
	30 Tage bei 18°C

8	Nährwertangaben	<input type="checkbox"/> analytisch	<input type="checkbox"/> berechnet
	Angaben bezogen auf	<input type="checkbox"/> 100g Erzeugnis	<input type="checkbox"/> 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, Milch, Schalenfrüchte 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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
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	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eiern und Eiprodukten	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukten (incl. Lactose)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnissen	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstieren und Erzeugnissen daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sellerie enthalten		x	<input type="checkbox"/>
Senf und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Senf enthalten		x	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sesam enthalten		x	<input type="checkbox"/>
Weichtieren und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen und Produkte daraus	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	x	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zutaten tierischer Herkunft	x	<input type="checkbox"/>	Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben			
c) Ist das Produkt geeignet für..... ?	JA	NEIN				
Vegetarier	x	<input type="checkbox"/>				
Veganer	x	<input type="checkbox"/>				

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