

Rohwaren Spezifikation		 Badische Lebensmittel Manufaktur GmbH	
RZ - Rezeptur Nummer		RZ - 05	
Produktname		Balemasam Traditionell	
KONTROLLPROZESS			
Erstellt von: Marc Forster	01.04.21		
Geändert durch: Christine Wirth	18.01.22		
Freigegeben durch: TFB	05.07.21		
Letzte Prüfung: Christine Wirth	01.02.22		
LIEFERANTENDATEN			
Firma	Badische Lebensmittel Manufaktur Balema GmbH		
Adresse	Schlossergasse 28, D-77694 Kehl		
Telefon	0049 7854 9699-0		
Fax	0049 7854 9699-77		
E-Mail	office@balema.de		
Ansprechpartner GF	Hr. Berl		
Ansprechpartner im Krisenfall	Hr. Forster		
Notruf 24 Std.	+49 160 90657843		
SENSORIK			
Aussehen	naturtrüb		
Konsistenz	flüssig		
Geruch	typisch		
Geschmack	säuerlich, nach Essig		
Verarbeitungs-/Behandlungsverfahren	Rohware im Fass fermentiert und Säure biologisch gewonnen (doppelte Bakterienfermentation)		
Rohstoffe (Qualität, Herkunft, Sorten, etc.)	Früchte aus deutscher Landwirtschaft - Fruchtkonzentrat aus EU Landwirtschaft		
KENNZEICHNUNGEN			
Verarbeitungs-/Behandlungsverfahren	Rohware im Fass fermentiert und Säure biologisch gewonnen (doppelte Bakterienfermentation)		
Rohstoffe (Qualität, Herkunft, Sorten, etc.)	Früchte aus deutscher Landwirtschaft - Fruchtkonzentrat aus EU Landwirtschaft		
Verbraucherhinweis	keine		
Andere Kennzeichnungselemente (z.B. Genusstauglichkeitszeichen)	keine		
Zertifikat regionales Qualitätszeichen	keine		
Allergen Angaben gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)	keine (oder extra ausgezeichnet am Etikett)		
LAGERUNG			
Temperatur	Trockensortiment + 18 °C		
Halbbarkeit MHD	siehe Markenpass		
Lagertemperatur	Bei Raumtemperatur (<25 °C) verschlossen lagern und vor Sonnenlicht schützen		
Lagerung	Bei längerer Lagerdauer, Sonneneinstrahlung und/oder Sauerstoffzufuhr kann es zu Eintrübung oder Ablagerungen bzw. zur Bildung sogenannter Essigmutter kommen, welche aber keinen Einfluss auf die Qualität dieses Produktes haben.		
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG pro 100ml			
Erklärung	Da wir immer frische Rohware verwenden und diese nicht egalisiert wird, können sich von Jahr zu Jahr leichte Unterschiede ergeben		
Energie	441 kJ / 104 kcal		
Fett	< 0,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1g		
Kohlenhydrate	22 g		
davon Zucker	22 g		
Eiweiß	< 0,5 g		
Salz	0,01 g		

RECHTLICHE KENNZEICHNUNG AUF RÜCKEN-ETIKETT (SGS)	
Verkehrsbezeichnung (Rücken-Etikett)	Balsamico
Beschreibende Bezeichnung	Essigkomposition aus Weinessig und reduziertem Traubenmost
Zutaten	Weinessig, konzentrierter Traubenmost
Säuregehalt	5,1 % Säure - biologisch gewonnen
Zusatzstoffe	keine
Allergene	keine
Haltbarkeit MHD	siehe Markenpass
Füllmengen Angabe	in ml
Loskennzeichnung	Charge/Fülldatum
Herstellerangabe	Hergestellt und abgefüllt Balema GmbH, D-77694 Kehl
Bio / Bioland Kontrollstellen Nummer:	/
Anspruchsgrundlagen	
Aussagen zu besonderen Ernährungsformen	
Wenn ausgelobt - Vegan/Vegetarisch	Der Herstellungsprozess enthält keine Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und vergleichbare Stoffe, welche tierischen Ursprungs sind.
EU Bio oder Bioland	
Wenn ausgelobt - dann entspricht das Produkt allen gesetzlichen und rechtlichen Vorgaben der Bio Verordnung	
QUALITÄTSMANAGEMENT & ZERTIFIKAT	
a) Unser Qualitätsmanagment System basiert auf den Vorgaben der IFS Global Markets - Food Version 2	
b) Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.	
GENTECHNIKFREIHEIT	
Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den einfachen Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Novel Food Verordnung (EG) 258/97, Verordnung (EG) 1829/2003 und der Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung. Es wird bestätigt, dass das Produkt weder "aus" noch "durch" GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 2 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt wurde. Es wird bestätigt, dass unsere Erzeugnisse die Anforderungen von Art. 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinsichtlich des Verbots der Verwendung von GVO erfüllen.	
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG VERPACKUNG	
Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Novel Food Verordnung (EG) 258/97, Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.	
ERKLÄRUNG	
a) Diese Spezifikation ist Bestandteil der Liefervereinbarung.	b) Wir
bestätigen, dass diese Spezifikation wahrheitsgetreu und nach dem letzten Wissenstand ausgefüllt worden ist.	