

Rohwaren Spezifikation		 Badische Lebensmittel Manufaktur GmbH	
RZ - Rezeptur Nummer		RZ 543	
Produktname		Apfelessig Bioland	
KONTROLLPROZESS			
Erstellt von: Christine Wirth		01.07.22	
Geändert durch:			
Freigegeben durch: TFB		18.10.22	
Letzte Prüfung: Christine Wirth			
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. Pytko	
Notruf 24 Std.		0049 160 90657843	
RÜCKEN-ETIKETT (SGS) - RECHTLICHE KENNZEICHNUNG			
Verkehrsbezeichnung (Rücken-Etikett)		Bioland Apfelessig	
Beschreibende Bezeichnung		Apfelessig aus ökolog. Landwirtschaft - Bioland Qualität	
Zutaten		Apfelessig aus ökologischer Landwirtschaft - Bioland	
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:		DE-Öko-003 / aus EU-Landwirtschaft / Bioland	
RÜCKEN-ETIKETT - 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		70 kJ/ 16kcal	
Fett		< 0,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren		< 0,1 g	
Kohlenhydrate		< 0,5 g	
davon Zucker		< 0,5 g	
Eiweiß		< 0,5 g	
Salz		0,01 g	
SENSORIK			
Aussehen		naturtrüb	
Konsistenz		flüssig	
Geruch		leicht säuerlich, fruchtig	
Geschmack		leicht säuerlich - leichter Apfelgeschmack	
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	
LAGERUNG			

Temperatur	Trockensortiment + 18 °C
Haltbarkeit 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.
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)
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 Qualitätsmanagement 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 Artikel 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. bestätigen, dass diese Spezifikation wahrheitsgetreu und nach dem letzten Wissenstand ausgefüllt worden ist.	b) Wir