



Produktspezifikation

Produktbezeichnung: Speiseessig dunkel 5%
10 Liter Kanister

Lieferant: Schwabenstolz Produktions- GmbH, 74831 Gundelsheim

Ursprungsland: Deutschland

Produktbeschreibung: Speiseessig 5% Säure, 10 Liter Kanister

QM-Verantwortlicher: Axel Pflüger
Telefon Nr.: 06269 428763
Fax Nr.: 06269 428766

QM-System: HACCP

Produktbezogene Daten:

Zusammensetzung: Branntweinessig, Farbstoff: Zuckerkulör
Antioxidationsmittel: **Kaliummetabisulfit**
Allergene: Enthält Sulfite

Sensorik: Aussehen: dunkel
Geruch: essigsauer
Geschmack: essigsauer

Analytik:
pH-Wert: 2,8 +/- 0,2
Gesamtsäure ber. als Essigsäure: 5,0 % +/-0,15
Dichte: 1,005
Alkohol: < 0,45%

Lagerbedingungen
Nicht unter -5°C, nicht über 30°C

MHD: entfällt bei Essig

Füllmenge: 10 Liter

Gewicht / Packung: 10.290 g

Gewicht/Palette: 665 kg

Verpackung: 10 Liter Kanister
21 Kanister/Lage, 3 Lagen/Palette, 63 Kanister/Palette

Allergene: **Sulfite**

Mikrobiologische Daten

Gesamtkeimzahl:	< 5000	KbE/g
(Aerobier)		
Lactobacillen	< 100	KbE/g
Hefen, Schimmelpilze	< 100	KbE/g

Nährwerte 100 ml

Energie	79 kJ / 19 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	< 0,3 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	< 0,4 g
Salz	< 0,1 g

GVO – Freiheit:

Das Produkt beinhaltet keine Rohstoffe, die genetisch verändert oder unter Zuhilfenahme von genetisch veränderten Rohstoffen / Organismen hergestellt wurden. Im Fall einer unbeabsichtigten oder technisch unvermeidbaren Kontamination des Produktes mit in der EU zugelassenem genetisch modifiziertem Material anderer Rohstoffe ist der Anteil kleiner 0,9%

Gundelsheim, den 01.04.2023

Unterschrift

Axel Pffüger