



Fertigproduktspezifikation

Artikel-Nr.

Apfelessig 10 Prozent, 1000 l Container

14513

1. Verkehrsbezeichnung	Apfelessig 10% Säure
-------------------------------	-------------------------

2. Produktbeschreibung	Gärungsessig aus Apfelwein
-------------------------------	----------------------------

3. Sensorik	Farbe/Aussehen:	gold-gelb
	Geruch:	sauer fruchtig, apfel-aromatisch
	Geschmack:	sauer fruchtig, apfel-aromatisch
	Textur:	flüssig

4. Zutaten	
4.1 Zutatenliste	Apfelessig
4.2 allergenhaltige Zutaten	

5. Haltbarkeit	Mindesthaltbarkeit:	Entfällt bei Essig
	Restlaufzeit bei Anlieferung:	Entfällt bei Essig
	Lagerbedingungen:	nicht unter -5°C, nicht über +30°C

6. Analytische Daten		Wert	Toleranz	Einheit	Methode § 64 LFGB
6.1 Physikalische Daten	Füllmenge:	1000		l	
	Dichte:	1,026	typischer Wert	g/ml	L 36.00-3a
6.2 Chemische Daten	Gesamtsäure: (berechnet als Essigsäure)	10,00	9,9 - 10,2	g/100 ml	L 20.01/02-2
	pH-Wert:	2,9	typischer Wert		L 52.04-1
	Alkohol:	<= 0,5		%vol	VO (EG) 355/2005

7. Mikrobiologische Daten		Wert	Einheit	Nährboden
7. Mikrobiologische Daten	Gesamtkeimzahl(aerob):	< 1000	KbE/g	Standard-I.Agar
	Lactobacillen:	< 10	KbE/g	MRS-Agar
	Hefen, Schimmelpilze:	< 10	KbE/g	Sabouraud-Agar

Seite: 1 / 2	Freigegeben von: am:	Kötke 23.05.2018	Versionsnummer:	14513-007-DE
-----------------	-------------------------	---------------------	-----------------	--------------

8. Nährwerte	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml	RM* pro 100 ml
	Energie:		190 kJ/44 kcal
Fett:		< 0,1 g	< 1 %
-davon gesättigte Fettsäuren:		< 0,1 g	< 1 %
Kohlenhydrate:		2,5 g	< 1 %
- davon Zucker:		0,2 g	< 1 %
Ballaststoffe:		< 0,1 g	
Eiweiß:		0,1 g	< 1 %
Salz:		0 g	0 %

*RM: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/ 2.000 kcal)

9. Verpackungsdaten	Gebinde:	1000 l Container
	EAN:	4012200145135

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und den ggf. einschlägigen Sonder-
vorschriften der Bundesrepublik Deutschland.

Wichtige Information:

Es liegt in der alleinigen Verantwortung des Kunden / Importeurs, die Konformität des Produktes mit den lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Empfängerlandes zu überprüfen. Der Kunde / Importeur übernimmt daher selbst die Verpflichtung, die erforderlichen Einfuhr- und Verkehrsgenehmigungen einzuholen. Insoweit übernimmt Kühne keine Haftung.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.