

PRODUCT SPECIFICATION

90250007

Johannisbeerwein schwarz

Analytische Werte

pH - value; IFU 11	pH	2,8 -	3,5
Total acids as tartaric acid (pH 7,0); nonvolatile	g / l	5,0 -	9,0
Total acids as tartaric acid (pH 7,0); IFU 3	g / l	8,0 -	13,0
rel. Density (20°/20°); IFU 1a		1,0220 -	1,0280
Alcohol (Ethanol); alcohol	Vol %	8,7 -	9,3
Sulphurous acid total (as sulfur dioxide); (Rebelein)	mg / l	40 -	100
Volatile acids, expressed as acetic acid; IFU 66	g / l	0,00 -	1,20

Mikrobiologische Werte (beziehen sich auf ungeöffnete Verpackungen)

Gesamtkeimzahl	< 100/g
Hefen	< 10/g
Schimmel	< 10/g
E. coli und andere coliforme	negativ/g

Verpackungseinheiten

aseptisch in 1 Liter Flasche
aseptisch in 0,75 Liter Flasche

Die Verpackung ist in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 1935/2004 ff und REACH 1907/2006.

Rechtlicher Name

Johannisbeerwein schwarz

Beschreibung

Das Produkt (Fruchtweine, Fruchtgrundweine und Fruchtglühweine) ist in Übereinstimmung mit der Verordnung AGeV ff und der Richtlinie für "Weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke"

Allergen Information

Das Produkt enthält Sulfite (E224). Eine Allergen Kennzeichnung nach EU Verordnung Nr. 1169/2011 Anhang II ist notwendig:

Enthält Sulfite

GMO Information

Das Produkt enthält keine GMO entsprechend der EG Verordnung Nr. 1829/2003 ff. und 1830/2003 ff. Eine GMO Kennzeichnung ist nicht notwendig.

Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht bestrahlt.

Sicherheitsdatenblatt

Unser Produkt ist ein Lebensmittel und gilt nicht als gefährliches Material. Daher ist ein Sicherheitsdatenblatt nicht erforderlich.

Ethische Lebensweise

Das Produkt ist geeignet für:

- Vegetarier
- Veganer
- Zöliakie
- Kosher-Parve (zertifiziert)

Pestizide, Kontaminanten, Mykotoxine

Das Produkt ist in Übereinstimmung mit EG Verordnung Nr. 396/2005 ff. und 1881/2006 ff.

Nanotechnologie

Das Produkt wurde ohne Verwendung von synthetischen Nanopartikeln hergestellt.

HACCP

Das Produkt wurde hergestellt in Übereinstimmung mit den HACCP Grundsätzen des Codex Alimentarius, den EG Verordnungen Nr. 178/2002 und 852/2004 sowie dem FSSC 22000 Standard.

Rechtliches

Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Gemeinschaft.

Haftungsausschluss

Die o.g. Daten sind nach größter Sorgfalt und bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung, jedoch unter Ausschluss jeder Gewährleistung erstellt worden. Im Hinblick auf Gesetzesänderungen und individuelle Produktkriterien sowie rohwarenbedingter natürlicher Schwankungsbreiten, können wir keine Garantie für die Richtigkeit übernehmen. Im Einzelfall können sich Abweichungen ergeben.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.

Date: 09.01.2023

Laboratory of Quality Control