

	Titel: Organisation / Bereich	Produktspezifikation Essigessenz 25 %, hell
	Version: 3-2	Stand: 02.04.2014

Lieferant: Speyer & Grund GmbH & Co. KG, Emmeransstr. 27, 55116 Mainz

Allgemeine Merkmale

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland.


GVO: Das Produkt ist nach den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln gemäß den EU-Verordnungen (Nr. 1829/2003, 1830/2003 und Änderungen der Richtlinie 2001/18/EG) nicht kennzeichnungspflichtig.

Das Produkt bzw. die Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

Herstellung:	Hergestellt aus Essigsäure Lebensmittelqualität. Die Säurestärke wird durch Zugabe von Trinkwasser eingestellt. Hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland durch Speyer & Grund GmbH & Co. KG.
Bezeichnung, Identifizierung:	Säuerungsmittel Essigsäure, E 260; CAS-Nr. 64-19-7; Einecs-Nr. 200-580-7; Index Nr.607-002-00-6 Verkehrsbezeichnung: Essigessenz 25 %
Zutaten:	Essigsäure Lebensmittelqualität (E260), Trinkwasser
Anlieferung:	Gemäß Vereinbarung Beschriftung: Hersteller, Artikelbezeichnung, Chargennummer
MHD:	10 Jahre
Restlaufzeit	8 Jahre
Transport und Lagerung:	Lagerung in kühlen, gut belüfteten Räumen, entfernt von basisch reagierenden Stoffen.
Gebindegrößen:	Flasche: 400 g, 1000 g; Kanister: 2 kg, 25 kg; IBC Container: 600 kg, 1000 kg
Fremdkörper:	Frei von Fremdkörpern.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe:	Klar, farblos
Geruch:	Stechend, nach Essigsäure
Geschmack:	Neutralsauer im Geschmack (verdünnt), reizend
Konsistenz:	Flüssig

	Titel: Organisation / Bereich	Produktspezifikation Essigessenz 25 %, hell
	Version: 3-2	Stand: 02.04.2014

Nährwertangaben gemäß EU-VO 1169/2011

Durchschnittswerte pro 100 ml **unverdünntes** Produkt: **25% Säure**

Brennwert	325 kJ 75 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	< 0,1 g
Salz	< 0,03 g

Durchschnittswerte pro 100 ml **verzehrfähiges** Produkt: **5% Säure**

Brennwert	65 kJ 15 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	< 0,1 g
Salz	< 0,03 g

Mikrobiologische Kennzahlen

Aufgrund des Säuregehaltes keimfrei.

Chemisch- physikalische Kennzahlen

Kennzahlen:*	Min.	Max.	Dim.	Methode
Gesamtsäure (als Essigsäure):	24,8	25,0	g/100 g	PVSU-01.doc
Wassergehalt:	75,0	75,2	g/100g	(Differenz)
Dichte (20°C):	1,030	1,035	g/ml	PVSU-16.doc


*) unter Berücksichtigung von analytischen und methodischen Schwankungen

Allergie-Informationen**

Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschnuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Eier und Eierzeugnisse	-	Senf und Senferzeugnisse	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben.	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

Angaben gemäß Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang 3 der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.

***) auf Wunsch stellen wir Ihnen die Allergenliste gemäß ALBA- Datenbank gerne zur Verfügung

	Titel: Organisation / Bereich	Produktspezifikation Essigessenz 25 %, hell
	Version: 3-2	Stand: 02.04.2014

Sonstiges

Die Anforderungen gemäß Lebensmittelhygiene- Verordnung (HACCP- Konzept, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen) sind am Produktionsstandort umgesetzt.

Die Firma Speyer & Grund GmbH & Co. KG ist zertifiziert nach dem **IFS** Food Version 6 (Höheres Niveau, Zertifikat Registrier Nr. 437888 IFS).

Eventuelle Änderungen dieser Produktspezifikation werden zuvor mit dem Kunden abgestimmt.
Diese Spezifikation wird vom Abnehmer anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage für künftige Kontrakte und Bestellungen.

Prüfmethoden

Prüfmethoden:	Beschreibung
L 52.04-2	Bestimmung der Gesamtsäure (als Essigsäure)
interne Methode	Bestimmung der Dichte mit dem Biegeschwinger

Für die Prüfmethoden, die in dieser Spezifikation nicht separat aufgeführt sind, gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden (Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB).

Datum: _____ **Firmenstempel / Unterschrift:** _____