



PRODUKT SPEZIFIKATION

Saba GmbH

PS 126
Autor: Hr. Erich Gruber
Version: 4

geprüft: HWu

Verwaltung: SABA GmbH, Italiener Straße 27, A-9500 Villach
Abfüllung: Cesta Radomeljske čete 55, 1235 Radomlje, Slovenja



Art. Nr. 126 SABA Essig 10 %, 10 l EAN 90 02005 10023 6

1. Lebensmittelrechtlicher Status/Deklaration: Säureessig 10 %
2. Anwendungen: Verdünnt oder unverdünnt für die Lebensmittelzubereitung
3. Zutaten: Wasser, Säuerungsmittel Essigsäure, Farbstoff: Zuckerkulör
4. Sensorische Eigenschaften: Goldgelbe, klare Flüssigkeit ohne Bodensatz mit arteigenem, leicht nach Essigsäure stechendem Geruch und produktspezifischen Geschmack ohne Abweichungen.
5. Physikalische/Chemische Eigenschaften
 - Säuregehalt: 10,00 % \pm 0,5 % (berechnet als Essigsäure)
 - SO₂: unter der Nachweisgrenze (Nachweisgrenze = 3 mg/l)
6. Mikrobiologische Eigenschaften:
Es gibt keine speziellen mikrobiologischen Grenzwerte für Essig und werden daher auch nicht untersucht!
7. Technischer Prozess: Das Produkt wird entsprechend verdünnt und automatisch auf einer Fülllinie in Kanistern abgefüllt.
8. Haltbarkeit: Eine Angabe einer MHD ist nicht erforderlich (siehe Verordnung Nr. 1169/2011)
9. Zolltarifnummer: 22090099
10. Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen
Hiermit wird erklärt, dass die von der Fa. Saba GmbH hergestellten und vertriebenen Produkte gemäß der EG-Verordnung Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gemäß der EG-Verordnung Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) hergestellten Lebens- und Futtermitteln sowie den Änderungen der Richtlinie 2001/18 EG nicht gekennzeichnet werden müssen. Die von der Saba GmbH hergestellten und vertriebenen Produkte enthalten im Sinne der oben genannten EU-Verordnungen keine GVO, bestehen nicht aus diesen, werden nicht aus GVO hergestellt und enthalten keine Zutaten (incl. Zusatzstoffe und Aromen), die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die Zutat.

Diese Erklärung geben wir vor dem Hintergrund lieferantenseitiger Erklärungen und Spezifikationen ab.

Sollte es zukünftig Änderungen zu dieser Erklärung geben, werden wir unsere Kunden rechtzeitig auf die veränderten Gegebenheiten hinweisen.

11. Lagerbedingungen: Lagerung bei Raumtemperatur (max. 30°C) bis kühl (nicht unter 0°C)
12. Verpackung
Die Abfüllung erfolgt in 10 l PE-HD Kanistern.
Abmessungen: 225 mm x 193 mm x 320 mm



PRODUKT SPEZIFIKATION

Saba GmbH

PS 126
Autor: Hr. Erich Gruber
Version: 4

geprüft: HWu

13. Nährwert pro 100 ml

Brennwert	134	kJ
	32	kcal
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz		

14. Allergene Inhaltsstoffe

Hauptallergene (gemäß EU Verordnung 1169/2011)	enthalten	
	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X
Eier und Eierzeugnisse		X
Fisch und Fischerzeugnisse		X
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse		X
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X

Hauptallergene (gemäß EU Verordnung 1169/2011)	enthalten	
	ja	nein
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queensland-nuss) sowie daraus hergest. Erzeugnisse		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamfrüchte und Sesamerzeugnisse		X
Sulfite (E220 - 228) und Schwefeldioxid in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l, als SO ₂ angegeben		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X

15. Kennzeichnung/Verfälschung

Die Kennzeichnung/Etikettierung und Herstellung erfolgt gemäß der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 und dem Österreichischen Lebensmittelbuch IV. Auflage, Kapitel B8 Essig, in der aktuellen Fassung.

16. Nachverfolgbarkeit

Die Nachverfolgbarkeit des Produktes wird garantiert durch eine Chargennummer, welche auf das Etikett aufgedruckt wird.

17. (Vorgesehene) Verwendungszweck

Das Produkt wird zum Säuern von verschiedenen gebrauchsfertigen Produkten wie Salaten und ähnlichen Gerichten verwendet, üblicherweise in kleineren Mengen. Es gibt keine Einschränkungen für sensible Verbrauchergruppen.

18. Relevante Rechtsvorschriften

Aufgeführt in Anhang A, der Teil der Produktspezifikation ist (siehe letzte Seite).