Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Straße 39a | A-5020 Salzburg
T: 0043 662 43 20 81 | F: 0043 662 43 20 81 400 | office@naehr-engel.com
www.naehr-engel.com | LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488A
T-BIO-301 | UID Nr.: ATU66899403

Unicredit Bank Austria AG | IBAN AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG I BAN AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

Produktspezifikation



Artikelname Steir. Birnenessig naturtrüb 5 % Säuregehalt

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
S14100	9002504114543	1 KAN (1x5 lt)

Verkehrsbezeichnung

Birnenessig

Zutaten

Birnenessig

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	90
Brennwert [kcal]:	20
Fett [g]:	0
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0
Kohlenhydrate [g]:	0,5
- davon Zucker [g]:	0,5
Eiweiß [g]:	0
Salz [g]:	0

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.		
Eier und Eiererzeugnisse		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		

Angelegt von: moesl
Datum: 12.05.2020

Genehmigt von:
Gültig ab: 23.01.20

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Zubereitung / Degustationsansatz

n.a.

Haltbarkeit ab Produktion

100 Monate

Lagerbedingungen

vor Licht und Wärme schützen; Es können sich Essigbakterienansammlungen

(Essigmutter) bilden; hierdurch entsteht keine gesundheitliche

Gefährdung

Verpackung

KANISTER

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.