Nähr-Engel GesmbH
Siezenheimer Straße 39a
A-5020 Salzburg
Telefon 0043/662-43 20 81
Fax 0043/662-43 20 81-400
office@naehr-engel.com

LG Salzburg FN 372836 p
AT-BIO-301 Reclay-Lizenz-Nr.: 6488
UID Nr.: ATU66899403
Unicredit Bank Austria AG
BIC: BKAUATWW
IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163

Produktspezifikation

Artikelname Apfelchips getrocknet, natursüß

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
N33500	9009581003500	1x8 kg

Verkehrsbezeichnung

Apfelchips getrocknet

Zutaten

99,97% frische Äpfel, Konservierungsmittel: NATRIUMMETABISULFIT E223

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	1289,5
Brennwert [kcal]:	308
Fett [g]:	0,1
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,05
Kohlenhydrate [g]:	93,6
- davon Zucker [g]:	75
Eiweiß [g]:	0,4
Salz [g]:	0,12

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

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
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	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Angelegt von: teichmann
Datum: 01.08.2017

Genehmigt von:
Gültig ab: 27.04.17

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

*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

1 kg Apfelwürfel in 5 lt. kaltes Wasser geben und ca. 5 min kochen, bis die

Wassermenge aufgenommen ist.

ODER: 1 kg Apfelwürfel mit 5 lt. heißem Wasser übergießen und mind. 3 Std.

quellen lassen.

Haltbarkeit ab Produktion

24 Monate

Lagerbedingungen

Trocken und kühl lagern.

Verpackung

KARTON

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.