

	<b>PRODUKT SPEZIFIKATION</b>	Document Saba GmbH PS 4-2-1
		Autor:
		Geprüft von:

Adresse:	SABA GmbH, A-9500 Villach, Italienerstraße 29, Austria
Processing and packaging plant:	Cesta Radomejske čete 55, 1235 Radomlje, Slovenia

## Produktname: **Saba - Essig 10 %**

Art.Nr. 126

### 1. Lebensmittelrechtlicher Status / Deklaration

Säureessig 10 %

### 2. Anwendung

Verdünnt oder unverdünnt für die Lebensmittelzubereitung.

### 3. Zutaten

Säureessig, Farbstoff Zuckerkulör

### 4. Sensorische Eigenschaften

goldgelbe, klare Flüssigkeit ohne Bodensatz mit arteigenem, leicht saurem Geruch und produktspezifischen Geschmack ohne Abweichungen.

### 5. Physikalische / Chemische Eigenschaften

- Säuregehalt: 10,00% +/- 0,05% (berechnet als Essigsäure)
- SO<sub>2</sub> : unter der Nachweisgrenze ( Nachweisgrenze = 3 mg / l)

### 6. Technischer Prozess

Das Produkt wird entsprechend verdünnt und automatisch auf einer Fülllinie in Kanistern abgefüllt.

### 7. Haltbarkeit

Version:	1
Stand:	24.10.2016 Heidi Wucherer

	<b>PRODUKT SPEZIFIKATION</b>	Document Saba GmbH PS 4-2-1
		Autor:
		Geprüft von:

Das Produkt ist unbegrenzt haltbar.

#### 8. Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Wir garantieren, dass das Produkt gemäß der EG-Verordnung Nr. 1829 / 2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gemäß der EG-Verordnung Nr. 1830 / 2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellten Lebens- und Futtermitteln in der jeweils gültigen Fassung keine gentechnisch veränderten Organismen / Rohstoffe enthält, nicht aus solchen besteht und bei der Herstellung solche Organismen / Rohstoffe auch nicht eingesetzt werden. Das heißt auch, dass das Produkt nicht vollständig oder teilweise aus GVO abgeleitet ist, aber keine GVO enthält oder daraus besteht.

Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe oder Aromen.

Nach dem Beschluss des Europäischen Parlaments vom 02.07.2003 gilt für unbeabsichtigte oder technisch unvermeidbare Verunreinigungen ein Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9 Prozent.

#### 9. Lager- und Transportbedingungen

Lagerung bei Raumtemperatur (max. 30°C) bis Kühl (nicht unter 0 °C).

#### 10. Verpackung

Die Abfüllung erfolgt in 10 l PE-HD Kanistern.  
Abmessungen: 225 mm x 193 mm x 320 mm

#### 11. Nährwerte pro 100 ml

Brennwert je 100 ml: 138 kJ/32 kcal.  
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz

Version:	1
Stand:	24.10.2016 Heidi Wucherer

	<b>PRODUKT SPEZIFIKATION</b>	Document Saba GmbH PS 4-2-1
		Autor:
		Geprüft von:

## 12. 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  Aus welcher Haltungform stammen die verwendeten Eier?  _____		X
Haltungsformen: 0 = Bio-Eier 1 = Freilandhaltung 2 = Bodenhaltung 3 = Käfighaltung		
Fisch und Fischerzeugnisse		X
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse		X
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X

Version:	1
Stand:	24.10.2016 Heidi Wucherer

	<b>PRODUKT SPEZIFIKATION</b>	Document Saba GmbH PS 4-2-1
		Autor:
		Geprüft von:

Sesamfrüchte und Sesamerzeugnisse		X
Sulfite (E220 - 228) und Schwefeldioxid in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l, als SO <sub>2</sub> angegeben		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X

### 13. Etikettierungsvorschriften

Die Etikettierung erfolgt gemäß der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 und dem Österreichischen Lebensmittelbuch IV. Auflage, Kapitel B8 Essig, in der Neufassung vom 19. März 2014.

### 14. Nachverfolgbarkeit

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

### 15. Intended use:

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

### 16. Relevante Rechtsvorschriften:

Aufgeführt in Anhang A, der Teil der Produktspezifikation ist.

Version:	1
Stand:	24.10.2016 Heidi Wucherer