

Produktspezifikation

Produkt: Weinbrandtpage deutsch, Art.-Nr. 0910

Beschreibung / Zusammensetzung

- Mischprodukt aus flüssigen Aromaextrakten aus Mandelschalen, Backpflaumen und grünen Walnusschalen in Weindestillat sowie Karamellzuckersirup zur Aromatisierung bzw. Abrundung von Wein-, Hefe- und Tresterbränden
- Farbe: Tiefbraun, leicht trüb
- Geschmack / Geruch: typisch nach Pflaume, säuerlich

Durchschnittsanalyse

- Dichte (kg/L): 0,9 – 1,0
- Alkoholgehalt (%vol): 40 – 44

Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt; seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003;
- ist nur als Zutat $\leq 5\%$ im Endprodukt gemäß VO (EG) Nr. 2018/848 und Nr. 889/2008 für die Herstellung biologischer Lebensmittel zulässig;
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration;
- erfüllt nicht die Anforderungen an halal oder koshere Lebensmittel;
- ist für vegetarische und vegane Ernährung geeignet.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-