

## Spezifikation

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

☎ 0791 97191-0 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de 🌐 www.c-schliessmann.de 🌐 www.weinlabor-schliessmann.de

Stand: 7/2023

## Produktspezifikation

**Produkt:**            **Glühwein-Gewürzextrakt – rot, Art.-Nr. 0848, 0848/1, 0848/2**

### Beschreibung / Zusammensetzung

- Flüssige Zubereitung aus Wasser, Ethanol, Aromaextrakten aus Zimt, Zitruschalen, Gewürznelken, Heidelbeeren und Vanilleschoten, natürlichen Aromastoffen und Zitronensäure
- Geschmack / Geruch: würziger, kräftiger Geschmack nach Glühweingewürzen

### Deklaration

Nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011: Natürliches Aroma (bei Kennzeichnungspflicht)

### Durchschnittsanalyse

- Dichte (kg/L):                            0,97 – 1,00
- Alkoholgehalt (%vol):                14 – 20
- Cumaringehalt (ppm):                <100

### 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 zwar als Zutat  $\leq 5\%$  im Endprodukt gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 für die Herstellung biologischer Lebensmittel zulässig; unter den Artikel-Nr. 0850 u. 0850/1 führen wir aber auch ein Bio-zertifiziertes Alternativprodukt.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- ist für vegetarische und vegane Ernährung geeignet.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-