



Datum

10.01.2023

Artikel-Nummer:	8449	Warengruppe:	3319
Artikelbezeichnung:	Crema di Balsamico Bianco 12 x 500ml mamma lucia	Oberwarengruppe:	310
Verkehrsbezeichnung:	Crema bianca - Würzmittel für Lebensmittel	Hauptwarengruppe:	30
Organoleptik	Aussehen: klar und glänzend, Farbe: strohgelb		
	Geruch: charakteristisch, angemessen, angenehm, essigähnlich		
	Geschmack: gute Balance zwischen süß und sauer, angenehm und unverwechselbar		
	Konsistenz:		
MHD nach Produktion:	2 Jahre		
Aufbewahrungshinweis	kühl und trocken lagern. Vor Sonne schützen		
Ursprungsland:	Italien		
Kochzeit:	-		



Packung EAN:	4006196084493
Verpackungsart:	Flasche
Verpackungsgewicht:	0,165kg
Verpackungsmaße cm	Länge: 6,2
	Breite: 6,2
	Höhe: 24,2
Karton EAN:	4006196884499
Kartongewicht netto:	0,17kg
Kartongewicht brutto:	8,15kg
Kartonmaße cm	Länge: 25,5
	Breite: 19,5
	Höhe: 24,5
Karton pro Lage:	18
Karton pro Palette:	90
Palettengewicht:	726kg
Palettenart	EURO X CCG1 <input type="checkbox"/> CCG2 X
Palettenhöhe:	133cm

Maße der Ausformung	
Länge/cm	-
Breite/ cm	-
Durchmesser/ cm	-
Dicke/ cm	-

Füllmenge:	500ml
Abtropfgewicht:	-

Zutaten	konzentrierter Traubenmost, Würzmittel aus Weinessig und Traubenmost 20% [Weinessig (Wein, Wasser, Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid), konzentrierter Traubensaft], modifizierte Stärke	
Durchschnittliche Nährwerte pro 100g	Energie:	240kcal, 1020kj
	Fett:	0g
	davon gesättigte Fettsäuren:	0g
	Kohlenhydrate:	60,6g
	davon Zucker:	46,5g
	Ballaststoffe:	-
	Eiweiß:	0g
Mikrobiologische Analyse	Salz:	<0,1g
	Mesophilic total:	-
	E-Coli:	-
	Koliforme Bakterien:	-
	staph. Aureus:	-
	Samonellen:	-
	Schimmelpilze:	max. 60 cfu/ml ± 10cfu/ml
	Hefe:	max. 60 cfu/ml ± 10cfu/ml
	Bacillus cereus:	-
	coliforme Keime:	-
	Enterobacteriaceae:	-
	Enterokokken:	-
	Escherichia coli:	-
	Listeria monocytogenes:	-
Milchsäurebakterien:	-	
pathogene Keime:	-	
Pseudomonas aeruginosa:	-	

Stapelbar:	ja	nein X
------------	----	--------



eterna Nahrungsmittel GmbH
Produktspezifikation

Chemische Analyse	Aflatoxine B1:	-		
	Aflatoxine B1 + B2 + G1 + G2:	-		
	Konservierungsstoffe:	-		
	Kontaminanten:	-		
	Nitratgehalt:	-		
	Pflanzenschutzmittelrückstände:	-		
	Säuregehalt / Säuregrad:	2,8g/ 100ml + 0,5 -0,25		
	Schwefeldioxid / Sulfite:	max. 140 mg/l		
	Schwermetalle:	Blei: max. 0,2mg/l Zink: max. 5,0mg/l Kupfer: max. 1,0mg/l		
Physikalische Analyse	Mängel:	-		
	Weichweizenanteil:	-		
	Feuchtigkeitsgehalt:	-		
	Aschegehalt:	max. 14g/l		
	pH-Wert:	2,5-3,5		
Sonstige Analysen	Alkoholgehalt:	max. 1,5% Vol		
	1,2 Diglyceride	-		
	K232	-		
	K270	-		
	Delta K	-		
Allergene	1,2-1,3 Diglyceride	-		
	1,3 Diglyceride	-		
		als Zutat enthalten	Kann in Spuren enthalten sein	nicht enthalten
	Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse			x
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			x
	Eier und Eierzeugnisse			x
	Fisch und Fischerzeugnisse			x
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
	Soja und Sojaerzeugnisse			x
	Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose			x
	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse			x
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
	Senf und Senferzeugnisse			x
	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg / l bzw. / kg	x			
Lupine und Lupinerzeugnisse			x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			x	
GVO Frei	Ja X Nein <input type="checkbox"/>			

Zolltarifnummer: 22090091

Produkteinschränkung: Keine Anforderung an bestimmte Personengruppen

DSD		
Glas:	-	g
Papier/ Pappe/ Karton:	1,8	g
Weißblech:	-	g
Aluminium:	-	g
Kunststoffe:	44,1	g
Kart.verb.f.Flüss.:	-	g
Sonstige Verbunde:	-	g
Naturmaterial:	-	g