

<p>Produkt-Spezifikation</p> <p>Ackermanns Haus "Flüssiges Obst" GmbH & Co. KG, Sonnenblick 4, D-08236 Ellefeld</p> <p>Telefon: 03745 - 78120 Fax: 03745/781278</p>	<p>Version: 2</p> <p>AHQS 49 F01</p> <p>Datum: 22.04.2014</p>
---	--

<p>Produkt-Spezifikation</p> <p>Ackermanns Haus "Flüssiges Obst" GmbH & Co. KG, Sonnenblick 4, D-08236 Ellefeld</p> <p>Telefon: 03745 - 78120 Fax: 03745/781278</p>	<p>Version: 2</p> <p>AHQS 49 F01</p> <p>Datum: 22.04.2014</p>
---	--

<p>Produkt-Spezifikation</p> <p>Ackermanns Haus "Flüssiges Obst" GmbH & Co. KG, Sonnenblick 4, D-08236 Ellefeld</p> <p>Telefon: 03745 - 78120 Fax: 03745/781278</p>	<p>Version: 2</p> <p>AHQS 49 F01</p> <p>Datum: 22.04.2014</p>
---	--

<p>Produkt-Spezifikation</p> <p>Ackermanns Haus "Flüssiges Obst" GmbH & Co. KG, Sonnenblick 4, D-08236 Ellefeld</p> <p>Telefon: 03745 - 78120 Fax: 03745/781278</p>	<p>Version: 2</p> <p>AHQS 49 F01</p> <p>Datum: 22.04.2014</p>
---	--

<p>Produkt-Spezifikation</p> <p>Ackermanns Haus "Flüssiges Obst" GmbH & Co. KG, Sonnenblick 4, D-08236 Ellefeld</p> <p>Telefon: 03745 - 78120 Fax: 03745/781278</p>	<p>Version: 2</p> <p>AHQS 49 F01</p> <p>Datum: 22.04.2014</p>
---	--

1	Allgemeine Angaben
---	--------------------

1	Allgemeine Angaben	
	Artikelbezeichnung:	Kinella Lieblings Saft - Bio Milder Apfelsaft
	Artikelnummer:	226
	Verkehrsbezeichnung:	Bio Milder Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat
	EAN Flasche:	4012982022266
	EAN Tray:	4012982522261
	Zolltarifnummer:	20097199
	Ursprungsland:	Deutschland

2	Zutaten (in absteigender Reihenfolge)
---	--

2 Zutaten (in absteigender Reihenfolge)			
Zutaten		%	E-Nummer
Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat (aus kontrolliert-biologischem Anbau)		100	
Vitamin C			
Zusatzinformationen:	Die Herstellung erfolgt ohne Zugabe von Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffen (lt. Gesetz)		
	Fruchtgehalt 100%		
	Ohne Zuckerzusatz (laut Gesetz) - Enthält von Natur aus Zucker		
	säurearm		
	Von Natur aus glutenfrei		

3	Sensorik
---	----------

3	Sensorik	
	Aussehen:	arttypisch, gold-gelb 1006
	Geruch:	arttypisch, nach Apfel
	Geschmack:	fruchtig-mild, nach Apfel, ohne Fremdgeschmack

4	Analytik
---	----------

4	Analytik	
	Extrakt:	11,4 - 11,8 °Brix
	Gesamtsäure:	2,0 - 3,5 g/l WS
	pH-Wert:	< 4,0

5	Mikrobiologische Kennzahlen
---	-----------------------------

5	Mikrobiologische Kennzahlen	
	GKZ:	0 KbE/ ml
	Hefen:	0 KbE/ ml
	Schimmel:	0 KbE/ ml

6 Nährwertangaben in 100ml				
Brennwert:	200 / 47	kJ / kcal		Vitamin A (ber. aus β -Carotin): - μg^2
Fett:	0	g		Vitamin E: - mg^3
davon gesättigte Fettsäuren:	0	g		Thiamin: - mg^4
Kohlenhydrate:	11,3	g		Riboflavin: - mg^5
davon fruchteigener Zucker:	10,9	g		Vitamin B6: - mg^6
Ballaststoffe:	<0,5	g		Niacin: - mg^7
Eiweiß:	0	g		Folsäure: - μg^8
Salz:	0	g		Eisen: - mg^9
Natrium:	0	g^*		Jod: - μg^{10}
Vitamin C:	25	mg^1		Zink: mg^{11}
		Für Kleinkinder		Für Erwachsene
¹ Entspricht 100% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
² Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
³ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
⁴ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
⁵ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
⁶ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
⁷ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
⁸ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
⁹ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
¹⁰ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
¹¹ Entspricht XXX% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7 Bestrahlung				
	nein	ja		
Das Produkt ist mit ionisierenden Strahlen behandelt:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Das Produkt enthält Zutaten, welche mit ionisierten Strahlen behandelt wurden:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8 Allergieauslösende Inhaltsstoffe				
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung				
	im Produkt aktiv / zugesetzt			Angabe des Inhaltsstoffes
	nein	ja	Kreuz-kontamination	
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Glutenartiges Getreide u. -erzeugnisse
2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Krebstiere u. -erzeugnisse
3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eier u. Eiererzeugnisse
4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fisch u. -erzeugnisse
5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Erdnüsse u. -erzeugnisse
6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose
7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soja u. -erzeugnisse
8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug.
9	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sellerie u. -erzeugnisse
10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senf u. -erzeugnisse
11	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen u. -erzeugnisse
12	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben
13	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
14	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
15	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sonstige

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste					
		im Produkt aktiv / zugesetzt		Kreuz- kontamination	Angabe des Inhaltsstoffes
		nein	ja		
1	Kuhmilchprotein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Hühnerei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Sojaprotein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Sojaöl	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	Roggen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Rind	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Schwein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Huhn	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Fisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Schalen- und Krebstiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Mais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15	Kakao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16	Hefe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18	Nüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19	Nussöl	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20	Erdnuss	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21	Erdnussöl	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22	Sesam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23	Sesamöl	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24	Glutamat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25	Sulfid (E220 bis E228)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27	AZO-Farbstoffe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28	Tartrazin (E102)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29	Zimt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30	Vanillin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31	Koriander	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32	Sellerie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33	Umbelliferae	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
34	sonstige	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Gentechnisch veränderte Organismen				
	<p>Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel und gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und der Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und nicht kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9%.</p>				

10 Lagerbedingungen und Haltbarkeit			
Mindesthaltbarkeit = MHD ab Erzeugungsdatum in Monate:		18 Monate	
Transportbedingungen:		lebensmittelgerecht, $\geq 1^{\circ}\text{C}$ - $\leq 30^{\circ}\text{C}$	
Lagerbedingungen:		lebensmittelgerecht, $\geq 1^{\circ}\text{C}$ - $\leq 30^{\circ}\text{C}$	
11 Verpackungsdaten			
Packmittel / Gebinde:		0,2l Einwegglasflasche mit Twist-Off-Verschluss	
Verpackungssystem:		Tray (12 x 0,2l Flaschen)	
Palette:		Holzpalette, 7 Lagen á 24 Trays	
Die Verpackung entspricht den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung, der Richtlinie 2002/72/EG und den Verordnungen 1935/2004, 2023/2006 und 10/2011. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstigen Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.			
12 Verwendungshinweise zum Konsumenten			
trinkfertig			
Nach dem 4. Monat als Getränk zu den Mahlzeiten oder gemischt mit Trinkwasser als erfrischender Durstlöcher			
Verschluss knackt beim ersten Öffnen			
Zum Schutz der Zähne vor Karies Flasche nicht zum Dauernuckeln überlassen			
Nach dem Öffnen im Kühlschrank 3 Tage haltbar			
13 Qualitätssicherung / HACCP			
Das Produkt durchläuft folgende CCP:			
Flascheninspektor	<input checked="" type="checkbox"/>	Vakuumkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>
Sterilisation	<input checked="" type="checkbox"/>	PET-Verschlussprüfer	<input type="checkbox"/>
Rinser	<input checked="" type="checkbox"/>	UV-Lampen	<input type="checkbox"/>
Röntgendetektor	<input type="checkbox"/>	organoleptische Warenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>
Schutzgas-beaufschlagung	<input type="checkbox"/>		
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach:			
IFS Food	<input checked="" type="checkbox"/>	BIO (nach EG-Öko-V)	<input checked="" type="checkbox"/>
14 Bestätigung			
<p>Ackermanns Haus bestätigt, dass die gelieferte Ware nach Beschaffenheit und Deklaration den geltenden deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften entspricht. Insbesondere werden die Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts nach der VO (EG) Nr. 178/2002 sowie das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der LMIV und der DiätV (bei BabyFood) erfüllt. Grenzwerte und Richtwerte zu Rückstandshöchstmengen (Pestizide, Umweltverunreinigungen, Antibiotika, Radioaktivität usw.) werden strikt eingehalten. Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Änderungen sind aufgrund rechtlicher und rohstoffseitiger Umstände vorbehalten und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.</p>			
<p style="text-align: center;">Ellefeld, 16.12.2014</p> <p>Erstellt von: <u>Danny Klein</u> Leiter Qualitätsmanagement</p>			