



Produktspezifikation

**Produktdaten (product data)**

Artikelnummer : **760472**  
(article number)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Essig aus Wein und Weintraubenmost  
(name of product)

**ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P**  
**-CLASSICO- 500ML**

Hinweise : 6% SÄURE  
(hints) (6% ACIDITY)  
GARANTIERT DURCH DAS „MINISTERIO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARIE FORESTALI“ GEMÄß  
VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006, ART. 10.  
HERGESTELLT UND ABGEFÜLLT IN DER PROVINZ MODENA, ITALIEN.

Zugabemenge : nach Geschmack  
(direction for use) (according to taste)

Herkunft : Italien  
(origin) (Italy)

Aussehen / Konsistenz : dunkelbraune, viskose Flüssigkeit  
(appearance / consistency) (dark brown, viscous liquid)

Geruch : arttypisch, aromatisch, süß-sauer  
(odour) (characteristic, aromatic, sweet and sour)

Geschmack : arttypisch, leicht holzig  
(taste) (characteristic, slightly woody)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.  
(packaging) (The packing material used is suitable for use with foodstuff)

Haltbarkeit : entfällt  
(shelf-life) (not applicable)

Lagerbedingungen : Kühl (<25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen  
(storage conditions) (Keep cool (<25°C) and dry, do not expose to direct sunlight)

**Zutatenliste (list of ingredients)**

Weinessig, Weintraubenmost, Farbstoff: E150d Ammonsulfid-Zuckercoleur, Antioxidationsmittel: **E220**.

*Wine vinegar, grape must, colourant E150d ammon sulphite-sugar colour, antioxidant: **E220**.*



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP760472\_ÄND  
ERUNDUNGSDIENST  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 02.12.2013  
Bearbeiter : DB  
Seite : 2 von 3

#### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNSWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	$< 5 \cdot 10^1$	—	—	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	$< 1 \cdot 10^0$	—	—	/g	§ 64 LFGB
coliforme Bakterien (coliform bacteria)	n.n.	—	—	/g	§ 64 LFGB
E.Coli ( <i>escherichia coli</i> )	n.n.	—	—	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus ( <i>staphylococcus aureus</i> )	n.n.	—	—	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen ( <i>salmonella</i> )	n.n.	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

#### Chemische / physikalische Kennzahlen (*chemical / physical values*)

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT (TYPICAL VALUE)			METHODE (METHOD)
Brennwert (energy content)	538 127		kJ/100ml kcal/100ml	extern (external)
Fettgehalt (fat content)	< 0,1		%(m/v)	extern (external)
davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	< 0,1		%(m/v)	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	30,1		%(m/v)	extern (external)
davon Zucker (of which sugars)	29,9		%(m/v)	extern (external)
Eiweiß (protein)	1,5		%(m/v)	extern (external)
Salz (salt)	< 0,1		%(m/v)	extern (external)
Relative Dichte (relative density)	1,140-1,150		g/ml	extern (external)
Alkoholgehalt (alcohol content)	< 1,5		%(v/v)	extern (external)
Gesamtsäure als Essigsäure (total acidity as acetic acid)	6,0-6,2		%(m/v)	extern (external)
Schwefeldioxid (sulphur dioxide)	15-60		ppm	extern (external)
pH-Wert (pH value)	2,0-3,5			extern (external)



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP760472\_ÄND  
ÄNDERUNGSDIENST  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 02.12.2013  
Bearbeiter : DB  
Seite : 3 von 3

#### Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II \*

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (cereals containing gluten and products thereof)	negativ (negative)
Krebstiere u.-erzeugnisse (crustaceans and products thereof)	negativ (negative)
Eier u.-erzeugnisse (eggs and products thereof)	negativ (negative)
Fisch u.-erzeugnisse (fish and products thereof)	negativ (negative)
Erdnüsse u.-erzeugnisse (peanuts and products thereof)	negativ (negative)
Soja u.-erzeugnisse (soya and products thereof)	negativ (negative)
Milch und Milcherzeugnisse (milk and products thereof)	negativ (negative)
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse (nuts and products thereof)	negativ (negative)
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm (Sulphur dioxide and sulphites >10ppm)	positiv (positive)
Sellerie u.-erzeugnisse (celery and products thereof)	negativ (negative)
Senf u.-erzeugnisse (mustard and products thereof)	negativ (negative)
Lupine u.-erzeugnisse (lupin and products thereof)	negativ (negative)
Weichtiere u.-erzeugnisse (molluscs and products thereof)	negativ (negative)
Sesamsamen u.-erzeugnisse (Sesame seeds and products thereof)	negativ (negative)

\* Wir garantieren, dass dieses Produkt rezeptgemäß keine der mit 'negativ' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

\* We guarantee that this product by formulation does not contain any of the components marked as "negative". However, even through thorough sanitation, manufacturing production controls as well as guarantees and careful selection of our approved suppliers, we cannot completely guarantee that no cross-contamination occurred during our production process or at our supplier(s). The listed statements are made to the best of our knowledge and can only be guaranteed based on the data available

Ahrensburg, den 22. Oktober 2014

-----  
I.A. DANIELA BOCK  
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)  
-----

<sup>i</sup>Die angegebenen exakten Daten beziehen sich naturgemäß nur auf die untersuchte Partie. Die Probenahme erfolgt nach DIN 10220 (Prüfung von Gewürzen und Zutaten - Probenahme) und kann nur im Rahmen dieser statistischen Sicherheit zugesichert werden. (Given data are based on analysed batch only. The sampling is in accordance to DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.)