

LMIV- Artikeldatenblatt

erstellt am: 16.07.2026

BIOGAST Artikelnummer:	236282
BIOGAST Artikelbezeichnung:	Bio Maut.Apfelessig 5% trüb 5l

Allgemein: Artikel GTIN: 9011900197067 / **Anzahl Basiseinheit:** 1
rech. Produktbezeichnung: Apfelessig naturtrüb mit 5% Säure aus Äpfeln aus biologischer Landwirtschaft
verpfl. Kennzeichnung:
Kontaktname: Mautner Markhof Feinkost GmbH
Kontaktadresse: Mautner Markhof-Gasse 39-41 A-1110 Wien
IntraStat: 22090099
Aufbewahrung/Verwendungshinweise:



Zubereitungsarten
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zubereitungsanweisungen
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Maßeinheiten
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zutatenliste
100% Bio-Apfelessig

Allergene
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Allergenhinweise
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zubereitung/Nährwerte			
Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der anfängliche Zustand des Produkts, d.h. so wie das Produkt sich in der Verpackung befindet		
Nährwertbezugsgröße	100	Milliliter	
Haushaltportion			
Energie (kcal)	22	E. Messgenauigkeit	ungefähr
Energie (KJ)	93	E. Referenzmenge in %	

LMIV- Artikeldatenblatt

erstellt am: 16.07.2026

Nährwertangaben	Inhalt	Einheit	Messgenauigkeit	Ref. Menge %
Fett	0,5	Gramm	kleinerals	
Fett, davon gesät. Fettsäuren	0,1	Gramm	kleinerals	
Kohlenhydrate	1,2	Gramm	ungefähr	
Kohlenhydrate, davon Zucker	1,2	Gramm	ungefähr	
Eiweiß	0,5	Gramm	kleinerals	
Salz	10	Milligramm	kleinerals	
Energie	93	Kilojoul	exakt	

Vitaminangaben

keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

sonstige Nährwertangaben

keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

zusätzliche Angaben

Herkunftsland	AT	Bezeichnung	Österreich
Herkunftsort		Ursprungsland	
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-901	Bio-Logo-Länderzusatz	EU Landwirtschaft

Health Claims

keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Nährwertanspruch

Glutenfrei	J
Laktosefrei	J
Milchproteinfrei	
Gentechnikfrei	k.A.

Portionsgröße/ Volumenprozent

Portionsgrößen/ Wert		
Anz. Portionen/ Pkg		
Volumenprozent	%	

Nährwertanspruch

keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Lieferantenselbstauskunft

Die Zufriedenheit unserer Kunden liegt uns von Mautner Markhof Feinkost GmbH sehr am Herzen, daher versuchen wir immer alle Kundenanfragen, sowie Lieferantenfragebögen so gut und ausführlich wie möglich zu beantworten. Um alle wichtigen Fragen abzudecken, haben wir diese umfangreiche Lieferantenselbstauskunft ausgearbeitet, um Ihnen schnellstmöglich alle wichtigen Informationen zur Verfügung zu stellen. Damit kann ein aufwendiges und kostenintensives Ausfüllen von Formularen per Hand vermieden werden.

1. Allgemeine Information/ General Information:

Firmenname/ Companyname:	Mautner Markhof Feinkost GmbH
Firmensitz/ Adress:	Mautner Markhof-Gasse 39-41 A-1110 Wien
Telefon/ Telephone:	+43 1 740 80
E-Mail:	qualitaet@mautner.at
Website:	www.mautner.at
Geschäftsführer/ Managing Director:	Hr. Brettschneider Jürgen j.brettschneider@mautner.at +43 1 740 80 - 2212
Konzernzugehörigkeit/ Parent Company:	Develey Senf & Feinkost GmbH Ottobrunner Str. 45 82008 Unterhaching
Leitung Qualität & Entwicklung/ Head of QA & Development:	Fr. DI Thaler Lisa l.thaler@mautner.at +43 1 740 80 - 2255
Qualitätsmanagement/ Quality Management:	Fr. Führer Stephanie f.fuehrer@mautner.at +43 1 740 80 - 2279
Leitung Verkauf/ Head of Sales:	Hr. Mascha Christian ch.mascha@mautner.at +43 1 740 80 - 2222
Krisenkontakt/ Contact in case of emergency::	Hr. Brettschneider Jürgen (+43 664 6107813)
Mitarbeiter/ Staff:	Ca. 150 Mitarbeiter About 150 employees
Produktpalette/ Product spectrum :	Essig, Sirup, Feinkostprodukte, Senf, Sojasaucen Vinegar, Syrup, Mustard, Soysauce, Delicacies products
Gibt es ein <i>Organigramm</i> / Does a organization chart exist :	Ja Yes
Werden <i>Sozialstandards</i> eingehalten?/ Are social standards respected ?	Die Einhaltung der Grundlagen des BSCI Verhaltenskodex ist Bestandteil unserer Lieferbedingungen. Compliance with the basics of the BSCI Code of Conduct is part of our terms of delivery.

Lieferantenselbstauskunft

2. QM/ QA- System:

<i>Zertifizierungen/ Certificate:</i> LINK zu den Zertifikaten	Mautner Markhof Feinkost GmbH ist nach einem GFSI –anerkannten Standard zertifiziert: • IFS-Food Higher Level Außerdem liegen andere artikelspezifische Zertifizierungen vor: • BIO (AT-BIO-901) Mautner Markhof Feinkost GmbH is certified according to a GFSI-recognized standard: • IFS-Food Higher Level There are also other article-specific certifications: • Organic (AT-BIO-901)
<i>Datum der IFS-Erstzertifizierung/ Date of the first IFS-certification:</i>	2005
<i>Weitere Zertifizierungen/ Other certificates:</i> LINK zu den Zertifikaten	Umwelt- und Energiemanagement ISO 14001:2015 und ISO 50001:2011 Environmental and energy management ISO 14001:2015 und ISO 50001:2011
<i>Existiert ein Unternehmenshandbuch/ Does a company manual exist:</i>	Ja Yes
<i>Dokumentierte Qualitätspolitik und Qualitätsziele/ Documented quality policy and quality goals:</i>	Ja, sind vorhanden. Yes, available.
<i>HACCP- System:</i>	Entsprechend VO (EG) Nr. 852/2004 ist im Unternehmen ein protokolliertes Eigenkontrollsystem implementiert. Es sind alle Mautner Markhof Produkte einem gültigen HACCP- Konzept zugeordnet. Weiters werden sorgfältig RASFF- Warnungen beobachtet und vorbeugende Schritte gesetzt. Das HACCP-Konzept ist Teil des Managementsystems. Die Details des HACCP Konzeptes sind nur intern einsehbar. In accordance with Regulation (EC) no. 852/2004, a registered self-control system is implemented in the company. All Mautner Markhof products are assigned to a valid HACCP concept. Furthermore, RASFF alerts are carefully monitored and preventative steps are taken. The HACCP concept is part of the management system.

Lieferantenselbstauskunft

	The details of the HACCP concept are only visible internally.
Interne Audits / Internal audits:	Einmal jährlich werden alle Bereiche auditiert. Once a year, all areas are viewed.
Kundenreklamationen/ Customer complaints:	Alle Kundenreklamationen werden bearbeitet, statistisch erfasst und am Jahresende ausgewertet. All customer complaints are being edited, recorded and evaluated at the end of the year.
Ist ein Fremdkörpermanagementsystem vorhanden?/ Is a foreign body management system available?	Ja Yes
Maßnahmen zur Verhinderung von Fremdkörpern?/ Measures to avoid foreign bodies?	Mautner Markhof Feinkost GmbH verfügt über ein Fremdkörpermanagementsystem. Es umfasst Anforderung an allgemeine gute Herstellpraxis, sowie diverse Fremdkörperrückhaltesysteme wie z.B.: Siebe/ Filter mit definierten Maschengrößen, Steinausleser, Wende- und Ausblasstationen. Die Mitarbeiter werden jährlich geschult. Mautner Markhof Feinkost GmbH has a foreign body management system. It includes requirements for general good manufacturing practice, as well as various foreign body retention systems such as: sieves / filters with defined mesh sizes, stone extractor, turning and blowing stations. The employees are trained annually.
Gibt es ein Allergenmanagementsystem? / Is a allergen management system available?	Für das Unternehmen existiert eine dokumentierte Allergenpolitik. Bei Einsatz von allergenhaltigen Rohstoffen in unseren Produkten erfolgt ausnahmslos die Allergenkennzeichnung in der Zutatenliste nach den aktuellen Vorgaben der VO (EG) Nr. 1669/2011. Im gesamten Unternehmen ist ein umfassendes Allergenmanagement etabliert, das Kreuzkontaminationen bei Rohwarenverarbeitung und –Lagerung sowie im Herstellprozess ausschließt. Alle verwendeten Rohstoffe unterliegen einer Risikobewertung hinsichtlich Allergenen und Allergenspuren. Alle Reinigungsprozesse nach einer Verarbeitung von Allergenen werden durch geeignete validierte Methoden überprüft und freigegeben. Unsere Mitarbeiter werden jährlich geschult.

Lieferantenselbstauskunft

	Im Rahmen unseres jährlichen IFS-Audits werden alle Prozesse geprüft und bestätigt. <u>Allergene im Betrieb:</u> Soja, Gluten (Weizen, Gerstenmalz), Nüsse (Walnuss), Sulfite, Ei, Milch- und Milchprodukte, Senf The company has a documented allergen policy. When allergen-containing raw materials are used in our products, allergen labeling is always included in the list of ingredients in accordance with the current specifications of Regulation (EC) no. 1669/2011. The company has established a comprehensive allergen management system that eliminates cross contamination during raw material processing and storage as well as in the manufacturing process. All raw materials used are subject to a risk assessment regarding allergens and allergen traces. All cleaning processes after allergen processing are checked and approved by appropriate validated methods. Our employees are trained annually. As part of our annual IFS audit, all processes are checked and confirmed. <u>Allergens in production:</u> soy, gluten (wheat, malt), nuts (walnut), sulfite, egg, milk- and milkproducts, mustard
Ist ein Glas- und Hartplastikmanagement vorhanden? / <u>Glass- and hardplastic management system in place?</u>	Ja, es werden Checklisten geführt und geprüft Yes, checklists are recorded and checked.
Gibt es ein Food Defense System? <u>Is a food defense system in place?</u>	Ja Yes
Wie kann Food Defense gewährleistet werden? / <u>How can food defense be guaranteed?</u>	Neben einem vorhandenen Food Defense System werden jährliche Mitarbeiterschulungen durchgeführt. Außerdem ist der Betrieb durch Zäune, Videoüberwachung und Türen aller Gebäude mit geschütztem Zugang gesichert. In addition to an existing food defense system, annual employee training is carried out. In addition, operation is secured by fencing, CCTV and doors of all buildings with protected access.
Ist ein Krisenmanagementsystem vorhanden? /	Ja, es ist ein zentral gesteuertes

Lieferantenselbstauskunft

Is a crisis management system available?	Krisenmanagement-System vorhanden, das regelmäßig aktualisiert und anhand von Testszenarien (einmal jährlich) überprüft wird. Yes, there is a centrally managed crisis management system that is updated regularly and checked by means of test scenarios (once a year).
Wird ein <i>Schädlingsmonitoring</i> durchgeführt?/ Is there a pest control in place?	Durch qualifizierte externe Dienstleister wird mehrmals jährlich ein Schädlingsmonitoring durchgeführt. Es existieren Schutzmaßnahmen gegen Mäuse/Ratten, Schaben und Insekten. Alle Begehungen und der Austausch von Fallen werden dokumentiert. Qualified external service providers carry out a pest monitoring several times a year. There are protective measures against mice / rats, cockroaches and insects. All inspections and the exchange of traps are documented.
Ist ein <i>Food Fraud System</i> implementiert? Is there a food fraud system implemented?	Es ist ein Food Fraud System implementiert, das sowohl über ein zentrales Risikomanagementsystem gesteuert wird, als auch Mautner-intern mit Verantwortlichkeiten geregelt ist. Dazu gibt es auch eine jährliche Schulung der Mitarbeiter. Kritisch eingestufte Lebensmittel und Packstoffe werden laufend überwacht. A food fraud system has been implemented, which is controlled via a central risk management system and is also regulated within Mautner with responsibilities. There is also annual employee training. Critically classified foods and packaging material are continuously monitored.
Sind <i>Reinigungs- und Hygienepläne</i> vorhanden?/ Are cleaning and hygiene plans available?	In unserem Betrieb gibt es dokumentierte Reinigungs- und Hygienepläne. Kontrollen der Reinigung erfolgen über Messung des Gesamtkohlenstoffes oder durch optische Kontrolle, Kontrolle durch ATP-Tests, sowie Protein- und Sulfit-Tests. Die Einhaltung der Hygiene wird gemäß aktueller gesetzlicher und behördlicher Bestimmungen und Forderungen, insbesondere der VO (EG) Nr.

Lieferantenselbstauskunft

	852/2004 über Lebensmittelhygiene in der aktuell gültigen Fassung sichergestellt. Die darüber hinausgehenden Standard-Anforderungen werden durch die IFS-Zertifizierungsstelle jährlich überprüft. Außerdem werden die Prozesse laufend intern überwacht. There are documented cleaning and hygiene plans in our company. Purification controls are performed by total carbon measurement or optical inspection, ATP-control, and protein and sulfite tests. Compliance with hygiene is ensured in accordance with current legal and official regulations and requirements, in particular VO (EC) no. 852/2004 for food hygiene in the currently valid version. The additional standard requirements are reviewed annually by the IFS certification body. In addition, the processes are constantly monitored internally.
Trinkwasser im Betrieb/ Drinking water in company:	Unser Wasser wird mikrobiologisch, sowie analytisch in Eigenkontrolle überwacht. Zudem erfolgt vierteljährlich eine Trinkwasserkontrolle gemäß Trinkwasserverordnung des gesamten Betriebs und jährlich eine externe Analyse. Überprüfung und Bewertung der Trinkwasserqualität erfolgt im Zuge des IFS-Audits. Our water is monitored microbiologically and analytically in self-control. In addition, there is a quarterly drinking water control in accordance with the Drinking Water Ordinance for the company and an external analysis every year. Review and assessment of drinking water quality is carried out in the course of the IFS audit.

Lieferantenselbstauskunft

3. Produktspezifische Daten:

Gibt es ein <i>internes Labor</i>?/ <i>Is a internal laboratory in place?</i>	Mautner Markhof Feinkost GmbH verfügt über ein eigenes Labor. Zusätzlich werden manche Untersuchungen in akkreditierten externen Laboren durchgeführt. Gemäß Prüfplan werden alle Produkte, Halbfabrikate und Rohstoffe permanent hinsichtlich qualitätsrelevanter Parameter untersucht. Außerdem werden diverse mikrobiologische Untersuchungen risikobasiert intern durchgeführt. Diese Untersuchungen unterliegen der gesetzlichen Geheimhaltung. Das Labor wird im Rahmen des jährlichen IFS-Audits überprüft. <i>Mautner Markhof Feinkost GmbH has its own laboratory. In addition, some investigations are initiated in accredited external laboratories.</i> <i>In accordance with the inspection plan, all products, semi-finished products and raw materials are permanently examined with regard to quality-relevant parameters.</i> <i>In addition, various microbiological examinations are conducted risk-based internally. These investigations are subject to legal secrecy.</i> <i>The laboratory will be reviewed as part of the IFS audit.</i>
Werden <i>Rückstellmuster</i> der Produkte genommen?/ <i>Are retain samples taken of the products?</i>	Es wird von jeder Charge eines Artikels ein Rückstellmuster genommen. Die Festlegung der Lagerdauer unserer Rückstellmuster erfolgt produktspezifisch. <i>We take retain samples of each batch of article. The storage duration of our retain samples is determined product-specific.</i>
<i>Produktdetails</i> und <i>Rohstoffherkunft</i>/ <i>Product details and raw material origin:</i>	Je nach Risikopotential werden unsere Produkte bzw. Rohstoffe auf Kontaminanten, Pestizide, Farbstoffe, Mikrobiologie etc. überwacht. Um die erforderlichen Lebensmittel- und

Lieferantenselbstauskunft

	Versorgungssicherheit mit Rohstoffen ausreichender Qualität und somit gleichbleibender sensorischer Merkmale unserer Produkte gewährleisten zu können, ist ein breites Rohstoffsourcing notwendig. Lieferanten bzw. Rohstoffe können dementsprechend auch kurzfristig wechseln, jedoch handelt es sich immer um geprüfte Lieferanten und Rohstoffe. Die Herausgabe von spezifischen Details aus Prüfplänen, internen Analysendaten oder auch die detaillierte Herkunft spezifischer Rohstoffe unterliegt der betrieblichen Geheimhaltung. Über die genannten notwendigen Anpassungen kann es zudem zu Änderungen von diversen Detailparametern kommen, weshalb eine langfristig verbindliche Herausgabe dieser Information für uns nicht möglich ist. Ebenso können kurzfristige Änderung dieser Details nicht automatisch an unsere Kunden kommuniziert werden, da dies von unserem System nicht unterstützt wird. Relevante Änderungen (Allergene etc.) werden klarerweise weitergegeben. All diese Abläufe unterliegen den üblichen Regeln unseres QM-Systems und werden regelmäßig im Rahmen des IFS-Audits bestätigt. Depending on the risk potential, our products or raw materials are monitored for contaminants, pesticides, dyes, microbiology, etc. In order to guarantee the required food and supply security with raw materials of sufficient quality and thus constant sensory characteristics of our products, a wide raw material sourcing is necessary. Accordingly, suppliers or raw materials can change at short notice, but there are always verified suppliers and raw materials. The publication of specific details from inspection plans, internal analysis data or even the detailed origin of specific raw materials is subject to company secrecy.
--	--

Lieferantenselbstauskunft

	In addition to the above-mentioned necessary adjustments, it may also lead to changes in the details, which is why a long-term binding publication of this information is not possible for us. Likewise, short-term changes to irrelevant details can't be automatically communicated to our customers, as this is not supported by our system. Relevant changes (allergens, etc.) are clearly passed on. All these processes are subject to the usual rules of our QM system and are regularly confirmed in the course of the IFS audit.
Einsatz von <i>Palmöl</i> / <i>Palm oil usage</i> :	In unseren Produkten wird kein Palmöl eingesetzt. <i>We do not use palm oil for our products.</i>
GVO Status/ <i>GMO status</i> :	Für unsere Produkte besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung. <i>There is no labeling requirement for our products according to Regulation (EC) no. 1829/2003 and Regulation (EC) no. 1830/2003 in the currently valid version.</i>
Einsatz von <i>Nanotechnologie und Novel Food</i> / <i>Application of nanotechnology and novel food</i> :	Unsere Produkte enthalten keine Zutaten in Form technisch hergestellter Nanomaterialien. Hierbei beziehen wir uns auf die Definition von technisch hergestelltem Nanomaterial gemäß VO (EG) Nr. 2015/2283. <i>Our products contain no ingredients in the form of engineered nanomaterials. Here we refer to the definition of technically produced nanomaterial according to Regulation (EC) no. 2015/2283.</i>
<i>Bestrahlung</i> / <i>Irradiation treatment</i> :	Es erfolgt keine kennzeichnungspflichtige Bestrahlung des Produktes lt. BGBl II Nr. 2000/327. <i>There's no irradiation treatment of our products according to BGBl II no. 2000/327.</i>
<i>Enzyme</i> / <i>Enzymes</i> :	Es werden in unseren Produkten keine Enzyme

Lieferantenselbstauskunft

	eingesetzt. No enzymes are used in our products.
REACH- Verordnung/ REACH regulation:	Unsere Produkte unterliegen nicht der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006, daher können keine entsprechenden Dokumente dafür erstellt werden. Our products are not subject to the REACH Regulation (EC) no. 1907/2006, therefore no corresponding documents can be produced for them.
Verpackung und Konformitätserklärung/ Conformity of packaging:	Für unsere Produkte verwenden wir lebensmitteltaugliche Primärverpackungsmaterialien gemäß Lebensmittelkontaktmaterialien-VO (EG) Nr. 1935/2004 idgF samt allen damit verbundenen Rechtsakten und Vorschriften. Das Verpackungsmaterial entspricht der VO (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellpraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen und sofern zutreffend (Artikelspezifisch) der VO (EG) Nr. 10/2011, über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Alle unsere Verpackungen sind zur Gänze über die ARA Altstoff Recycling Austria AG unter der Lizenznummer 257 entpflichtet. Produktspezifische Verpackungsanfragen beantworten wir gerne, allerdings sind Konformitätserklärungen nur intern einsehbar. The primary packaging material is in accordance with the current European regulation (EC) no. 1935/2004 and satisfies the required regulation regulatory compliances for the packaging material intended to come into contact with food. The packaging material complies with Regulation (EC) no. 2023/2006 on GMP for materials and articles intended to come into contact with food and, if applicable (article-specific) of Regulation (EC) no. 10/2011, on plastic materials and objects intended to come

Lieferantenselbstauskunft

	into contact with foodstuffs. All packing is entirely released by ARA Altstoff Recycling Austria AG under the licence number 257. We will gladly answer product-specific packaging inquiries, although declarations of conformity can only be viewed internally.
<i>Aromen/</i> Flavors:	Bei Einsatz von Aromen in unseren Produkten, wird die rechtlichen Vorgaben der Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2004, sowie die VO (EG) Nr. 2065/2003 über Raucharomen eingehalten. When using flavors in our products, Flavoring Regulation (EC) no. 1334/2004, as well as VO (EC) no. 2065/2003 according to smoke flavorings is complied with.
<i>Lebensmittelzusatzstoffe/</i> Food additives:	Bei Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen werden VO (EG) Nr. 1333/2008 und VO (EG) Nr. 231/2012 eingehalten. Food additives used comply with Regulation (EC) no. 1333/2008 and Regulation (EC) no. 231/2012.
<i>Rückstände/</i> Residues:	Unsere Produkte entsprechen den Anforderungen der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückstände in oder auf Lebens- und Futtermittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs, sowie der VO (EG) Nr. 2023/915 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmittel. Our products meet the requirements of Regulation (EC) no. 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, and Regulation (EC) no. 2023/915 setting maximum levels for certain contaminants in Foods.

Lieferantenselbstauskunft

4. Rückverfolgbarkeit:

Ist die vollständige <i>Rückverfolgbarkeit</i> der Produkte gewährleistet?/ <i>Is the full traceability of products guaranteed?</i>	Ein umfassendes Rückverfolgbarkeitssystem gemäß VO (EG) Nr.178/2006 ist installiert und wird regelmäßig getestet. Anhand der Chargen-Codierung (MHD oder Losnummer und Uhrzeit) lässt sich zusammen mit der Artikelnummer jeder von uns gelieferte Artikel vollständig rückverfolgen. Es wird dabei auch Rework berücksichtigt. <i>A comprehensive traceability system in accordance with Regulation (EC) no.178 / 2006 is installed and tested regularly. Based on the batch coding (best before date or lot number and time), together with the article number, every article we deliver can be fully traced. It also takes into account rework.</i>
<i>Rework/ Rework policy?</i>	Produktspezifisch wird in unserem Betrieb mit Rework gearbeitet. <i>Depending on the product, we work with rework in place.</i>
<i>Rückrufsystem/ Recall?</i>	Es existiert ein Rückrufplan. <i>There's a recall plan.</i>

5. Einkauf/Logistik:

Welche Maßnahmen gegen <i>Food Fraud</i> werden getroffen?/ <i>What steps are being taken against food fraud?</i>	Lieferantenaudits; Eingangsprüfung bei Rohstoffanlieferungen; Risikobewertung durch die Zentrale; Beobachtung des Schnellwarnsystems (RASFF-Warnungen); externe Überprüfung von Risikoprodukten <i>Supplier audits; Receipt inspection for raw material deliveries; Risk assessment by the head office; Observation of the rapid alert system (RASFF warnings); external review of risk products.</i>
Ist <i>Lieferantenbewertungssystem</i> vorhanden?/ <i>Does a supplier approval system exist?</i>	Ja <i>Yes</i>
Wie erfolgt der <i>Transport</i> ?/ <i>How do we transport our products to our customers?</i>	Der Transport erfolgt durch eine anerkannte, qualifizierte Spedition. <i>The transport is by an approved, qualified haulage.</i>

Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig



Produktspezifikation

Mautner Markhof Feinkost GmbH
Mautner Markhof-Gasse 39-41
A-1110 Wien
Telefon: +43 1 74080 2255
E-mail: qualitaet@mautner.at

Artikelnummer **9706**
Materialname **Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister**

Seite **1/2**
Ausgabe **03.12.2025**

gedruckt von:
Lisa Thaler

Deklaration

Sachbezeichnung: Apfelessig naturtrüb mit 5% Säure aus Äpfeln aus biologischer Landwirtschaft

Zutaten	Herkunftsland
100% Apfelessig	Österreich

Die Angabe der Herkunft gibt unseren derzeitigen Wissensstand wieder. Je nach Verfügbarkeit qualitativ entsprechender Rohstoffe kann diese jedoch variieren.

Attribute

Lagerbedingung: Raumtemperatur
Farbe: goldgelb
Geruch: charakteristisch nach Apfelessig
Geschmack: charakteristisch nach Apfelessig
Beschaffenheit und Aussehen: trübe Flüssigkeit

Nährwerte

Bezeichnung	Einheit	Wert	Bezeichnung	Einheit	Wert
Brennwert [kJ]	je 100ml	93	Kohlenhydrate	g/100ml	1,2
Brennwert [kcal]	je 100ml	22	davon Zucker	g/100ml	1,2
Fett	g/100ml	<0,50	Eiweiß	g/100ml	<0,50
davon gesättigte Fettsäuren	g/100ml	<0,10	Salz	g/100ml	<0,01

Kostformen

Bezeichnung	Ja	Nein
Vegan (rezeptorisch)	☒	☐
Vegetarisch (rezeptorisch)	☒	☐

Definition Vegan: Im Produkt verwendete Zutaten sind vom Lieferanten als "Vegan" gekennzeichnet. Es werden im Produkt keine Hilfsstoffe und Zusatzstoffe auf tierischer Basis eingesetzt.

Allergene

Allergen	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	☐	☒
Krebstiere u. -erzeugnisse	☐	☒
Eier u. -erzeugnisse	☐	☒
Fisch u. -erzeugnisse	☐	☒
Erdnüsse u. -erzeugnisse	☐	☒
Soja u. -erzeugnisse	☐	☒
Milch u. -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	☒

Allergen	Ja	Nein
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	☐	☒
Sellerie u. -erzeugnisse	☐	☒
Senf u. -erzeugnisse	☐	☒
Sesamsamen u. -erzeugnisse	☐	☒
Schwefeldioxid u. Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/L	☐	☒
Lupinen u. -erzeugnisse	☐	☒
Weichtiere u. -erzeugnisse	☐	☒

Gesetzliche Bestimmungen

Das Produkt ist verkehrsfähig gemäß Österreichischem Lebensmittelgesetz LMSVG 2006 sowie VO(EG) 178-2002 und allen relevanten Verordnungen und Richtlinien, sowie dem österreichischen Lebensmittelbuch in der gültigen Fassung. Die hier gelisteten Zutaten, Nährwerte und Allergene sind laut Informationsverordnung VO/EU/1169/2011 deklariert.

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt weder den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß VO (EG) Nr. 2015/2283 noch den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003) in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte sind nicht kennzeichnungspflichtig lt. BGBl II Nr. 2000/327 zu ionisierenden Strahlen. Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht VO (EG) Nr. 1935/2004.

Signatur

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. Aus produktionstechnischen Gründen und bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe kann es bei den spezifizierten Parametern in Einzelfällen zu Abweichungen kommen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen. Bei den spezifizierten Werten handelt es sich jeweils um die aktuelle Version der Datenlage vor Ort. Die in dieser Spezifikation enthaltenen Angaben sind vertraulich zu behandeln und nur für den internen Gebrauch bestimmt.

DI Lisa Thaler
Leitung Qualität & Entwicklung

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Produktspezifikation

erstellt am: 12.11.25

Artikelbezeichnung	Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

GTIN / EAN-Nr EVE	9011900197067	Gebinde	KANISTER
GTIN / EAN-Nr VKE	9011900197067	Füllmenge	5010 (ml)
Intrastat-/ Zolltarifnr.	22090099	Abtropfgewicht	
Artikelnummer EVE	9706	CCG Warengruppe	521
Artikelnummer VKE	9706	UST-Satz	1

Logistische-Daten:			
CCG1 Palettenhöhe (cm)	90		
garantierte Restlaufzeit	720	Kühlung	ja nein x
Kartoninhalt in Stück	1		
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)	89		
Abmessungen (cm) EVE	19,20 x 14,50 x 25,20	Abmessungen (cm) VKE	19,20 x 14,50 x 25,20
Bruttogewicht (kg) EVE	5,306	Bruttogewicht (kg) VKE	5,306
Nettogewicht (kg) EVE	5,100	Nettogewicht (kg) VKE	5,083
Anzahl Karton pro Palette	96	Anzahl Karton pro Lage	32
Verantwortl. GLN Name	9011900000008	Mautner Markhof Feinkost GmbH	

Rechtliche Bezeichnung	Apfelessig naturtrüb mit 5% Säure aus Äpfeln aus biologischer Landwirtschaft
------------------------	--

Zutatenliste:	100% Bio-Apfelessig

Nährwertangaben in g pro		Rezeptideigenschaften	ja	nein
100 ml		glutenfrei	x	
Brennwert (kJ)	93	laktosefrei	x	
Brennwert (kcal)	22	vegetarisch	x	
Fett	< 0,5	vegan	x	
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1	halal-fähig		x
Kohlenhydrate	1,2	kosher-fähig		x
davon Zucker	1,2	gekennzeichn.Produkteigenschaften	ja	nein
Eiweiß	< 0,5	GVO - Kennzeichnungspflicht		x
Salz	< 0,01	Biologisch gem. VO (EU) 2018/848	x	

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

Allergene (gem. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011)	laut Rezeptur im	
	Produkt enthalten	
Zutat	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		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 Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x
Schwefeldioxid u.Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Mikrobiologische Merkmale

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellungspraxis (GMP).

QM-System

Unser QM-System wird in regelmäßigen Abständen auditiert und ist nach IFS (Int. Featured Standards), BRC oder einem vergleichbaren Standard zertifiziert. Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung. Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns durchgeführten Untersuchungen, den Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen mit dem Ziel, unsere Produkte zu optimieren. Deshalb kann die Ihnen hier vorliegende Produktspezifikation nur eine begrenzte Aktualität haben. Selbstverständlich wird sie von uns regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Die jeweils aktuelle Fassung senden wir Ihnen auf Anforderung gerne zu und stehen auch für spezielle Fragen jederzeit zur Verfügung.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung.

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher nicht unterzeichnet.

Produktspezifikation

erstellt am: 3.06.25

Artikelbezeichnung	Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

GTIN / EAN-Nr EVE	9011900197067	Gebinde	KANISTER
GTIN / EAN-Nr VKE		Füllmenge	5010 (ml)
Intrastat-/ Zolltarifnr.	22090099	Abtropfgewicht	
Artikelnummer EVE	9706	CCG Warengruppe	521
Artikelnummer VKE		UST-Satz	

Logistische-Daten:			
CCG1 Palettenhöhe (cm)			
garantierte Restlaufzeit		Kühlung	ja nein x
Kartoninhalt in Stück			
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)			
Abmessungen (cm) EVE	19,20 x 14,50 x 25,20	Abmessungen (cm) VKE	x x
Bruttogewicht (kg) EVE	5,306	Bruttogewicht (kg) VKE	
Nettogewicht (kg) EVE	5,100	Nettogewicht (kg) VKE	
Anzahl Karton pro Palette		Anzahl Karton pro Lage	
Verantwortl. GLN Name	9011900000008	Mautner Markhof Feinkost GmbH	

Rechtliche Bezeichnung	Apfelessig naturtrüb mit 5% Säure aus Äpfeln aus biologischer Landwirtschaft
------------------------	--

Zutatenliste:	100% Bio-Apfelessig

Nährwertangaben in g pro		Rezeptideigenschaften	ja	nein
100 ml		glutenfrei	x	
Brennwert (kJ)	93	laktosefrei	x	
Brennwert (kcal)	22	vegetarisch	x	
Fett	< 0,5	vegan	x	
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1	halal-fähig		x
Kohlenhydrate	1,2	kosher-fähig		x
davon Zucker	1,2	gekennzeichn.Produkteigenschaften	ja	nein
Eiweiß	< 0,5	GVO - Kennzeichnungspflicht		x
Salz	< 0,01	Biologisch gem. VO (EU) 2018/848	x	

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

Allergene (gem. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011)	laut Rezeptur im	
	Produkt enthalten	
Zutat	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		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 Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x
Schwefeldioxid u.Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Mikrobiologische Merkmale

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellungspraxis (GMP).

QM-System

Unser QM-System wird in regelmäßigen Abständen auditiert.

Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung.

Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns durchgeführten Untersuchungen, den Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen mit dem Ziel, unsere Produkte zu optimieren. Deshalb kann die Ihnen hier vorliegende Produktspezifikation nur eine begrenzte Aktualität haben. Selbstverständlich wird sie von uns regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Die jeweils aktuelle Fassung senden wir Ihnen auf Anforderung gerne zu und stehen auch für spezielle Fragen jederzeit zur Verfügung.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung.

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher nicht unterzeichnet.

Laboratory Analysis Report

9706 Organic Cider Vinegar 5% 5,01L



9706: Batch: MMF-PB- 00004622 10.05.2022 / Lot No. L131V

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS:

9706:

acidity (%) 5,14%

We certify that this analysis have been carried out according to the Austrian Analysis Standards for vinegar.
The product is fit for human consumption.

Vienna, 17.05.2022

DI Thomas Nedoma
Head of Quality Assurance and Product Development

This computer generated document is valid without signature.

Produktspezifikation

erstellt am: 22.09.21

Artikelbezeichnung	Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

GTIN / EAN-Nr EVE	9011900197067	Gebinde	KANISTER
GTIN / EAN-Nr VKE	9011900197067	Füllmenge	5010 (ml)
Intrastat-/ Zolltarifnr.	22090099	Abtropfgewicht	
Artikelnummer EVE	9706	CCG Warengruppe	521
Artikelnummer VKE	9706	UST-Satz	1

Logistische-Daten:			
CCG1 Palettenhöhe (cm)	90		
garantierte Restlaufzeit	720	Kühlung	ja nein x
Kartoninhalt in Stück	1		
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)	89		
Abmessungen (cm) EVE	19,20 x 14,50 x 25,20	Abmessungen (cm) VKE	19,20 x 14,50 x 25,20
Bruttogewicht (kg) EVE	5,306	Bruttogewicht (kg) VKE	5,306
Nettogewicht (kg) EVE	5,100	Nettogewicht (kg) VKE	5,077
Anzahl Karton pro Palette	96	Anzahl Karton pro Lage	32
Verantwortl. GLN Name	9011900000008	Mautner Markhof Feinkost GmbH	

Rechtliche Bezeichnung	Apfelessig naturtrüb mit 5% Säure aus Äpfeln aus biologischer Landwirtschaft
------------------------	--

Zutatenliste:	100% Bio-Apfelessig

Nährwertangaben in g pro		Rezeptideigenschaften	ja	nein
100 ml		glutenfrei	x	
Brennwert (kJ)	93	laktosefrei	x	
Brennwert (kcal)	22	vegetarisch	x	
Fett	< 0,5	vegan	x	
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1	gekennzeichn.Produkteigenschaften	ja	nein
Kohlenhydrate	1,2	GVO - Kennzeichnungspflicht		x
davon Zucker	1,2	Biologisch gem.EG-Öko-VO 834/2007	x	
Eiweiß	< 0,5	halal-fähig		x
Salz	< 0,01	kosher-fähig		x

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

Allergene (gem. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011)	laut Rezeptur im	
	Produkt enthalten	
Zutat	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		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 Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x
Schwefeldioxid u.Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Mikrobiologische Merkmale

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellungspraxis (GMP).

QM-System

Unser QM-System wird in regelmäßigen Abständen auditiert und ist nach IFS (International Food Standard), BRC oder einem vergleichbaren Standard zertifiziert. Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung.

Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns durchgeführten Untersuchungen, den Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen mit dem Ziel, unsere Produkte zu optimieren. Deshalb kann die Ihnen hier vorliegende Produktspezifikation nur eine begrenzte Aktualität haben. Selbstverständlich wird sie von uns regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Die jeweils aktuelle Fassung senden wir Ihnen auf Anforderung gerne zu und stehen auch für spezielle Fragen jederzeit zur Verfügung.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung.

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher nicht unterzeichnet.

Produktspezifikation

erstellt am: 30.09.20

Artikelbezeichnung	Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister				
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF				
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien				
GTIN / EAN-Nr EVE	9011900197067	Gebinde		KANISTER	
GTIN / EAN-Nr VKE		Füllmenge		5010 (ml)	
Intrastat-/ Zolltarifnr.	22090099	Abtropfgewicht			
Artikelnummer EVE	9706	CCG Warengruppe		521	
Artikelnummer VKE		UST-Satz			
Logistische-Daten:					
CCG1 Palettenhöhe (cm)					
garantierte Restlaufzeit		Kühlung		ja	nein x
Kartoninhalt in Stück					
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)					
Abmessungen (cm) EVE	19,20 x 14,50 x 25,20	Abmessungen (cm) VKE		x	x
Bruttogewicht (kg) EVE	5,306	Bruttogewicht (kg) VKE			
Nettogewicht (kg) EVE	5,100	Nettogewicht (kg) VKE			
Anzahl Karton pro Palette		Anzahl Karton pro Lage			
Verantwortl. GLN Name	9011900000008	Mautner Markhof Feinkost GmbH			
Rechtliche Bezeichnung	Apfelessig naturtrüb mit 5% Säure aus Äpfeln aus biologischer Landwirtschaft				
Zutatenliste:	100% Bio-Apfelessig				

Nährwertangaben in g pro		Rezeptideigenschaften	ja	nein
100 ml		glutenfrei	x	
Brennwert (kJ)	93	laktosefrei	x	
Brennwert (kcal)	22	vegetarisch	x	
Fett	< 0,5	vegan	x	
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1	gekennzeichn.Produkteigenschaften	ja	nein
Kohlenhydrate	1,2	GVO - Kennzeichnungspflicht		x
davon Zucker	1,2	Biologisch gem.EG-Öko-VO 834/2007	x	
Eiweiß	< 0,5	halal-fähig		x
Salz	< 0,01	kosher-fähig		x

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mautner Markhof Bioapfelessig 5% 5l Kanister
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

Allergene (gem. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011)	laut Rezeptur im	
	Produkt enthalten	
Zutat	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		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 Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x
Schwefeldioxid u.Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Mikrobiologische Merkmale

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellungspraxis (GMP).

QM-System

Unser QM-System wird in regelmäßigen Abständen auditiert und ist nach IFS (International Food Standard), BRC oder einem vergleichbaren Standard zertifiziert. Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung.

Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns durchgeführten Untersuchungen, den Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen mit dem Ziel, unsere Produkte zu optimieren. Deshalb kann die Ihnen hier vorliegende Produktspezifikation nur eine begrenzte Aktualität haben. Selbstverständlich wird sie von uns regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Die jeweils aktuelle Fassung senden wir Ihnen auf Anforderung gerne zu und stehen auch für spezielle Fragen jederzeit zur Verfügung.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung.

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher nicht unterzeichnet.