

Artikel-Nr.: 2005728 Seite 1 von 4

Produktbezeichnung: Marc de Champagne

Artikel-Nr.: 2005728

#### 1. Sensorische Merkmale:

| Farbe:      | farblos bis hellgelb                              |
|-------------|---|
| Geruch:     | typisch-kräftiger weinig hefiger Trestercharakter |
| Geschmack : | ausdrucksvoll, harmonischer Gesamteindruck        |
| Konsistenz: | flüssig   |

## 2. Chemisch-physikalische Parameter:

| Parameter     | Wert  | Einheit | Methode |
|---------------|-------|---------|---------|
| Alkoholgehalt | 60,0  | % vol   |         |
| Dichte        | 0,908 | kg/ltr  |         |
| pH Wert       | 4,9   |         |         |
|               |       |         |         |
|               |       |         |         |
|               |       |         |         |

## 3. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

| Verpackung:         | Karton mit 6 x 1 I Glasflaschen  |
|---------------------|--|
| Mindesthaltbarkeit: | unbegrenzt   |
| Lagerbedingungen:   | Temperaturbereich: + 10°C - + 25°C<br>Relative Luftfeuchtigkeit: 60% – 80% |
| Chargenkodierung:   | Lagerart, Jahr, If. Nummer   |



Artikel-Nr.: 2005728 Seite 2 von 4

| 4. Verkehrsbezeichnung: | Marc de Champagne 60 % vol. |
|-------------------------|-----------------------------|
|-------------------------|-----------------------------|

| Zutaten [Allergene in eckigen Klammern*]: |
|---|
| entfällt                                  |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |

QUID: entfällt

<sup>\*</sup> Angaben gem. EG-Richtlinien 2000/13/EG und 2005/26/EG (Ausnahmeregelung). Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.



Artikel-Nr.: 2005728 Seite 3 von 4

#### 5. Nährwertangaben:

| Durchschnittliche Gehalte je 100 g (berechnet) | Wert       |
|--|------------|
| Brennwert in kcal / kJ                         | 365 / 1562 |
| Eiweiß (N x 6,25) in g                         | < 0,1      |
| Gesamtkohlenhydrate in g                       | < 0,1      |
| Gesamtzucker in g                              | < 0,1      |
| Fett in g                                      | < 0,1      |
| -gesättigte Fettsäuren in g                    | < 0,1      |
| Ballaststoffe in g                             | < 0,1      |
| Natrium in g                                   | < 0,1      |
| Broteinheiten                                  | 0          |

# 6. Mikrobiologie: Auf Grund des Alkoholgehaltes nicht relevant

|   | max. Wert | Methode |
|---|-----------|---------|
| Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)/g |           |         |
| Schimmelpilze/g                           |           |         |
| Hefen/g                                   |           |         |
| Coliforme Keime/g                         |           |         |
| Salmonellen/25g                           |           |         |



Artikel-Nr.: 2005728 Seite 4 von 4

#### 7. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können\*:

Rechtsgrundlage ist die EU-Richtlinie 2000/13EG und 2005/26/EG (Ausnahmeregelung)

| Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
|--|---|
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse   | - |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse   | - |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse  | - |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse   | - |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse   | - |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)   | - |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse   | - |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse   | - |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse   | - |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse   | - |
| Schwefeldioxid und Sulfite (als SO2)   | - |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse  | - |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse  | - |

<sup>+:</sup> laut Rezeptur enthalten -: laut Rezeptur nicht enthalten

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Datum: 07.11.2008

(001)

<sup>\*</sup> Die Angaben basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.