



## Holundermark 680g

Artikelnummer:	7520
Artikelgruppe:	1
Artikelname:	Holundermark 680g
Herkunftsland:	Deutschland
Beschreibung:	Der Mensch machte schon immer in Erkältungszeiten von den Fähigkeiten des Holunders Gebrauch. Die enthaltenen Spurenelemente (besonders das Zink) und Vitamine (besonders Vitamin C) aktivieren das Immunsystem.
Geschmack:	arttypisch intensiv aromatisch
Matchcode:	GPHVRBS

### Gesetzliche Grundlagen:

Das Produkt entspricht der jeweils gültigen Fassung des Lebensmittel- und Futtermittel- Gesetzbuchs (LFGB) und der Verordnung des ökologischen Landbaus (EWG) 2092/91. Die Ware ist gemäß der Eu-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 nicht gentechnisch verändert und daher nicht kennzeichnungspflichtig.

Bestrahlung von Produkten oder Bestandteilen:	nein
Transporttemperatur:	keine kühlpflichtige Ware
Nachweis d. Beschaffenheit von Bestandteilen durch:	Lieferantenerklärung
Frei von gentechnisch veränderten Stoffen:	ja
Nährwertangaben lt. Big Eight:	nein
Rückstellmuster Erstellung:	bei Produktion
Chemische und mikrobiologische Untersuchungen:	nein
Gewichtstoleranzen Abtropfgewicht:	1%
Gewichtstoleranzen Nettoinhalt:	1%
Gewichtstoleranzen Produktion:	1%
Nettoinhalt:	680g
Pflichtangaben Sekundärverpackung:	MHD CodeLieferant CodeKunde Lotnummer Produktbez.
Umverpackungen :	Folie
Sekundärverpackung Typ:	Karton
Grüner Punkt:	nein
EAN-CODE:	ja
Lot-Nummer Typ:	Print
Lot-Nummer:	Boden oder Deckel
Konsistenz:	dickflüssig
Geruch:	arttypisch
Farbe:	arttypisch
MHD:	10 Monate
Lagertemperatur:	kühl
Inhaltsstoffe:	Frucht, fein passiert

Zustand:	verzehrfertig
Geschmack:	intensiv, aromatisch
Verpackung:	Schraubglas
Zutaten:	Holundermark

### Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

1	glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	wird im Betrieb verarbeitet
2	Krebstiere und -erzeugnisse	nein
3	Eier und -erzeugnisse	nein
4	Fisch und -erzeugnisse	nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	wird im Betrieb verarbeitet
6	Soja und -erzeugnisse	wird im Betrieb verarbeitet
7	Milch und -erzeugnisse incl. Lactose	wird im Betrieb verarbeitet
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	wird im Betrieb verarbeitet
9	Sellerie und -erzeugnisse	nein
10	Senf und -erzeugnisse	wird im Betrieb verarbeitet
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	wird im Betrieb verarbeitet
12	Schwefeldioxid und Sulfide	wird im Betrieb verarbeitet
13	Lupinen und -erzeugnisse	wird im Betrieb verarbeitet
14	Weichtiere und -erzeugnisse	wird im Betrieb verarbeitet

### Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

1	Kuhmilchprotein	nein
2	Laktose	wird im Betrieb verarbeitet
3	Hühnerei	nein
4	Sojaprotein	nein
5	Sojaöl	nein
6	Gluten	wird im Betrieb verarbeitet
7	Weizen	wird im Betrieb verarbeitet
8	Roggen	wird im Betrieb verarbeitet
9	Rind	nein
10	Schwein	nein
11	Huhn	nein
12	Fisch	nein
13	Schalen-/ Krebstiere	nein
14	Mais	wird im Betrieb verarbeitet
15	Kakao	wird im Betrieb verarbeitet
16	Hefe	wird im Betrieb verarbeitet
17	Gemüse/ Hülsenfrüchte	wird im Betrieb verarbeitet
18	Nüsse	wird im Betrieb verarbeitet
19	Nussöl	wird im Betrieb verarbeitet
20	Erdnuss	wird im Betrieb verarbeitet
21	Erdnussöl	wird im Betrieb verarbeitet
22	Sesam	wird im Betrieb verarbeitet
23	Sesamöl	wird im Betrieb verarbeitet
24	Glutamat	wird im Betrieb verarbeitet
25	Sulfit (E220 bis E228)	wird im Betrieb verarbeitet
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	nein
27	Azo-Farbstoffe	nein

28	Tartrazin (E102)	nein
29	Zimt	wird im Betrieb verarbeitet
30	Vanillin	wird im Betrieb verarbeitet
31	Koriander	wird im Betrieb verarbeitet
32	Sellerie	nein
33	Umbellifereae	nein
34	Lupinen	nein
35	Weichtiere	nein

Nährwerte berechnet je 100g:

kcal:	29
kJ:	124
Kohlenhydrate:	6g
davon Zucker:	5.8g
Fett:	0.3g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.1g
Eiweiß:	0.5g
Cholesterin:	n.a.
Salz:	0.003g

Sämtliche Angaben basieren auf unseren Untersuchungen sowie auf den Untersuchungen unserer Lieferanten und sind nur als allgemeine und unverbindliche Empfehlungen und Anregungen zu verstehen. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu überprüfen

geschrieben: \_\_\_\_\_ geprüft und freigegeben: \_\_\_\_\_

---

1 Dipak Sapré ROHSTOFFE FÜR SPITZENKÜCHEN GmbH, Import - Produktion - Grosshandel, Siemensstrasse 1 - 91362 Pretzfeld  
 Tel. 0 91 94-79 79 07 - Fax 79 79 08, Lager und Abholadresse: Siemensstrasse 1, 91362 Pretzfeld