

Artikel KRISTALLWEIZEN 20x0,5L SCHÖFFERHOFER

Marke (Eigenmarke) Schöfferhofer

Artikelnummer 30650042

Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung Weizenbier, Alkoholgehalt 5% Vol.

Abpackung / Nettogewicht 20 x 0.5

Gebinde / Einheit (kg/l/St.)

Direktverpackung Flasche

Verpackungsmaterial

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller Schöfferhofer Weizen GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Kasten

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

Energie (kJ / kcal)

kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

Zutatenliste Wasser, WEIZENMALZ, GERSTENMALZ, Hopfenextrakt

170 / 41

Nährwertangaben in gNährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtendje 100g / mlQuelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent

Fett
gesamt 0,00
gesättigte Fettsäuren 0,00
Kohlenhydrate

gesamt 3,20
davon Zucker 0,00

 Eiweiß
 0,50

 Salz
 0,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden v	nicht orhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 07.07.2022

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

1 von 4

Version: 1804270



Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	Weizenma	lz, Gerstenmalz
Dinkel		х	
Gerste	Х		
Hafer		х	
Kamut		х	
Roggen		х	
Weizen	х		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		Х	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Cashewnüsse		Х	
Haselnüsse		Х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		х	
Mandeln		х	
Paranüsse		х	
Pecannüsse		х	
Pistazien		х	
Walnüsse		х	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		Х	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		х	

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	Х	
chininhaltig		Х
coffeinhaltig		Х

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 07.07.2022

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.



enthält eine Phenylalaninquelle	х
geschwärzt	х
geschwefelt	Х
gewachst	Х
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	х
mit Antioxidationsmittel	Х
mit Aromastoffen	Х
mit Azofarbstoffen	Х
mit Emulgatoren	Х
mit Farbstoff	Х
mit Geschmacksverstärker	Х
mit Konservierungsstoff	Х
mit Nitrat	Х
mit Nitritpökelsalz	Х
mit Phosphat	Х
mit Süßholzextrakt	Х
mit Süßungsmittel(n)	Х
taurinhaltig	Х
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	Х

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		Х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		х
Bio		х
Ernährungsformen		
Halal		х
Koscher		х
Vegan		х
vegetarisch		х
lactosefrei		х
glutenfrei		х
gentechnisch verändert		х
Verwendungszweck		
Backofen geeignet		х

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 07.07.2022

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.



Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
Zubereitungshinweis	Verzehrfertig, kein Verzehr in Zusammenhang mit Führen von Fahrzeugen, Schwangerschaft, Medikamten-Einnahme.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	arttypisch
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	flüssig
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)	
Listeria moncygetes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	