

<b>Artikel</b>	<b>LIKÖR GRUNDST. PINA COLADA 6x0,7L OXTR</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>OXtreme</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>30780008</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Likör-Grundstoff zur Herstellung eines Cocktailgetränktes Geschmacksrichtung "Pina Colada", Alkoholgehalt 28% Vol.</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	6 x 0.7
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	l
<b>Direktverpackung</b>	Glasflasche mit Schraubverschluss
<b>Verpackungsmaterial</b>	Glas
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	OX-VISION Cocktailhandel
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Zertifizierung
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl und lichtgeschützt lagern (empfohlen 10 - 18 °C)
<b>Zutatenliste</b>	Alkohol, Kokosmilchzubereitung. Das Produkt enthält Farbstoffe. Der Grundstoff kann Spuren von Nüssen und Getreide enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch ermittelt
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	0 / 0
<b>Fett</b>	
gesamt	0,00
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
<b>Eiweiß</b>	0,00
<b>Salz</b>	0,00

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>	x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Zusatzstoffe</b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		
chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt		X
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel		X
mit Aromastoffen		X
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren		X
mit Farbstoff	X	
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff		X
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

**Zubereitungshinweis** Richtdosage: 1 Flasche (0,7 l) + 2,8 l Ananassaft ergeben 3,5 l Fertiggetränk. Vor Verwendung bitte gut schütteln!

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	weiße Farbe
Geruch	arteigen, ohne fremde Eindrücke
Geschmack	arteigen, ohne fremde Eindrücke
Konsistenz	flüssig

**Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)