

QuBB	Produktspezifikation – Deckblatt Product specification – Cover Sheet	VT0301
F	7073 demeter Eplaedik IN 0,75l	Revision status: 03.08.2016 page 1 of 1

Kundenname und Land <i>/ customer name and country:</i>	Innnes ehf, Iceland	
Artikelbezeichnung <i>/ article designation:</i>	Demeter Eplaedik IN 0,75l	
Artikelnummer <i>/ article number:</i>	7073	<input type="checkbox"/> keine Angabe <i>/ n/a</i>
Verpackung <i>/ packaging:</i>	6x0,75l brown / box	<input type="checkbox"/> keine Angabe <i>/ n/a</i>
EAN-Code Flasche <i>/ EAN-Code bottle:</i>	4106060070734	<input type="checkbox"/> keine Angabe <i>/ n/a</i>
EAN-Code Umverpackung <i>/ EAN-Code outer packaging:</i>	4106060214756	<input type="checkbox"/> keine Angabe <i>/ n/a</i>
Gewicht Konsumenteneinheit <i>/ weight consumer unit:</i>	1236g	
Gewicht Verkaufseinheit Kiste / Karton <i>/ weight sales unit crate/box:::</i>	7565g	
Bemerkungen, Sonstiges <i>/ remarks, other:</i>		
Bearbeitet von und Datum <i>/ processed by, date:</i>	24.09.2024 GK	

Anlagen / Enclosure:

	revision status	
1. Rezeptinformationen VT0302 <i>/ recipe information</i>	80111, 04.07.22	
2. Verpackung und Logistik VT0303 <i>/ packaging & logistics</i>	Code 97, 10.10.16	
3. Allgemeine Informationen VT0304 <i>/ general information</i>	20.10.21	
4. Etikett <i>/ label</i>		

BEUTELSBACHER

QuBB	Produktspezifikation – Rezeptinformationen <i>Product specification – recipe information</i>	VT 0302
F	Apfelessig EU dem / 80111 <i>Apple cider vinegar EU dem /80111</i>	Version 2.0_24.11.2021 Seite 1 von 4

Datum / date:	23.06.2022
Mitarbeiter / Name:	MH
Änderungsgrund / reason of revision:	Revision 2.0

1. Deklaration / declaration

Rezeptnummer / recipe number:	80111		
Rezeptname / recipe designation:	Apfelessig EU dem / apple cider vinegar EU dem		
Verkehrsbezeichnung, Art (Saft, Erfrischungsgetränk, Fruchtsaftgetränk etc.) nach deutschem Recht. / description, type (juice, soft drink, fruit juice drink) according to German law:	Essig, 5% Säure biologisch gewonnen <i>Vinegar, 5% natural acetic acid</i>		
Zolltarif-Nr./Statistische Warennummer/ Customs tariff no./commodity code:	22090091		
Herkunft nach Bio EU-Verordnung/origin according to EU organic regulation:	<input type="checkbox"/> Land/ country:	<input checked="" type="checkbox"/> EU	<input type="checkbox"/> Non-EU <input type="checkbox"/> EU/Non-EU
MwSt.-Satz Deutschland / VAT rate Germany:	<input type="checkbox"/> Standard	<input checked="" type="checkbox"/> Vermindert / reduced	
Zutatenliste /list of ingredients: biologisch-dynamischer Anbau / biodynamic cultivation	Apfelessig Apple cider vinegar		
Frucht- und Gemüsesaftgehalt / content of fruit- and vegetable juice:	Mind. % Fruchtsaft / fruit juice	mind.	% Gemüsesaft /vegetable juice
Süßungsmittel zugesetzt / sweeteners added:	<input checked="" type="checkbox"/> keine / none	<input type="checkbox"/> Zucker / sugar	<input type="checkbox"/> fruchteigener Zucker / fruit own sugar

2. Nährwertangaben pro 100 ml / Nutritional values per 100 ml

Parameter	Wert / value	Einheit / unit	% NRV ²
Energie / energy	75	kJ	
Brennwert / calorific value	18	Kcal	
Fett / fat	0	g	
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	0	g	
Kohlenhydrate / carbohydrates	0	g	
- davon Zucker ¹ / of which sugar ¹	0	g	
Eiweiß / protein	0	g	
Salz / salt	<0,01	g	
Vitamin C		mg	
Vitamin A ³		µg	

¹ enthält von Natur aus fruchteigenen/gemüseigenen Zucker, sofern nicht zugesetzt (siehe oben) / contains fruit own / vegetable own sugar by nature, if not added (see above)

² %-Anteil an dem Nährstoffbezugswert (NRV) für die tägliche Zufuhr eines Erwachsenen / %-part of the Nutrient Reference value (NRV) for the daily supply of an adult

³ errechnet aus dem natürlichen Gehalt an Pro-Vitamin A / calculated from the natural content of Pro-Vitamin A

QuBB	Produktspezifikation – Rezeptinformationen <i>Product specification – recipe information</i>	VT 0302
F	Apfelessig EU dem / 80111 <i>Apple cider vinegar EU dem /80111</i>	Version 2.0_24.11.2021 Seite 2 von 4

3. Lagerbedingungen / Storage conditions

Mindesthaltbarkeit bei Produktion / <i>Minimum durability from production:</i>	36 Monate / <i>months</i>
Restlaufzeit bei Auslieferung mindestens <i>/ Remaining term from delivery at least:</i>	12 Monate / <i>months</i>
Codierung des MHD's / Charge <i>Codification of best-before date /charge:</i>	Auf dem Deckel, mit Datum und Uhrzeit <i>/ on the cap, with date and time</i>
Lagerbedingungen / <i>storage conditions:</i>	Kühl, frostfrei, trocken, dunkel/ <i>cool, frost-protected, dry, dark</i>
Nach dem Öffnen gekühlt haltbar ca. <i>/ shelflife after opening (stored cool and dry) approximately:</i>	ohne Begrenzung / <i>no limits</i>
Weitere Informationen zur Handhabung / <i>further information concerning use:</i>	- Es kann sich Trub bilden, die Schwebeteilchen sind normal und bedenkenlos konsumierbar / <i>settled sediments due to natural pulp can occur and are consumable without hesitation</i>

*Wenn keine Angabe auf dem Etikett: Der Flascheninhalt ist identisch mit der Portionsgröße (gilt bei 0,2 l und 0,33 l Flaschen /
if not mentioned on the label: the content of the bottle is identical to the portion size (concerning 0,2l and 0,33l bottles)

4. Allergene Substanzen gemäß Anlage II EU Verordnung 1169/2011

/ allergenic substances in accordance with Annex II EU regulation 1169/2011

	Enthalten/ <i>contain</i>	Nicht enthalten / <i>not contain</i>
1. Glutenthaltiges Getreide / <i>cereals containing gluten</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Krebstiere / <i>crustaceans</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Eier und Eierzeugnisse / <i>eggs and egg products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Fische und Fischerzeugnisse / <i>fishes and fish products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / <i>peanuts and peanut products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse / <i>soybeans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Milch und Milcherzeugnisse / <i>milk and milk products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. Nüsse/Schalenfrüchte u. deren Erzeugnisse/ <i>nuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse / <i>celeriac and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Senf und Senferzeugnisse / <i>mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Sesamsamen und deren Erzeugnisse/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12. Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/l angegeben als SO2) <i>/ Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/l given as SO2)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13. Lupinen und deren Erzeugnisse / <i>lupins and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14. Weichtiere und deren Erzeugnisse / <i>molluscs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

QuBB	Produktspezifikation – Rezeptinformationen <i>Product specification – recipe information</i>	VT 0302
F	Apfelessig EU dem / 80111 <i>Apple cider vinegar EU dem /80111</i>	Version 2.0_24.11.2021 Seite 3 von 4

5. Weitere nützliche Informationen / *additional useful informations*

Die vorliegenden Produkte sind laktosefrei /the products are lactose-free	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein/no
Die vorliegenden Produkte sind glutenfrei / <i>the products are gluten-free</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein/no
Die vorliegenden Produkte sind hefefrei /the products are yeast-free	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein/no
Die vorliegenden Produkte enthalten Fruktose / <i>the products contain fructose</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein/no
Die vorliegenden Produkte sind geeignet für eine vegetarische Ernährung / <i>the products are appropriate for a vegetarian diet</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein/no
Die vorliegenden Produkte sind geeignet für eine vegane Ernährung / <i>the products are appropriate for a vegan diet</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein /no
Für koshere Ernährung geeignet, nicht zertifiziert. / <i>Suitable for kosher nutrition, not certified.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein /no
Für halal Ernährung geeignet, nicht zertifiziert. / <i>Suitable for halal nutrition, not certified.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein /no
Die vorliegenden Produkte wurde nicht an Tieren getestet / <i>the products were not tested on animals</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein /no
Für das Produkt besteht gemäß den Vorgaben der europäischen Gesetzgebung keine GMO-Kennzeichnungspflicht. / <i>According to the requirements of European legislation, there is no GMO labeling requirement for the product.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein /no
Das Produkt wird gemäß den Anforderungen der geltenden EU-Öko-Verordnung mit den jeweils geltenden Änderungsverordnungen hergestellt und verarbeitet. / <i>The product is manufactured and processed in accordance with the requirements of the applicable EU organic regulation with the respectively applicable amendment regulations.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein /no
Das Produkt entspricht den Demeter Richtlinien / <i>the product complies with the demeter-principles</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / yes	<input type="checkbox"/> Nein /no
Eine Haltbarmachung erfolgt durch Pasteurisation / <i>preservation is achieved by pasteurisation</i>	<input type="checkbox"/> Ja / yes	<input checked="" type="checkbox"/> Nein /no

6. Sensorische Parameter / *sensory parameter*

Farbe / <i>color</i>	Braun / brown
Konsistenz / <i>consistency</i>	Flüssig / liquid
Geruch / <i>smell</i>	Sauer / sour
Geschmack / <i>flavour</i>	Sauer / sour
Empfohlene Hinweise auf dem Etikett zur Optik / <i>advice on the label concerning optics</i>	- Enthält natürliche Trubstoffe / <i>contains natural pulp</i>

QuBB	Produktspezifikation – Rezeptinformationen <i>Product specification – recipe information</i>	VT 0302
F	Apfelessig EU dem / 80111 <i>Apple cider vinegar EU dem /80111</i>	Version 2.0_24.11.2021 Seite 4 von 4

7. Chemisch-Physikalische Parameter / physico-chemical parameter

	Wert / value	Einheit / unit
pH-Wert / pH-value	< 4,3	
Gesamtsäure (ber. als Essigsäure, pH 7) / total acidity (acetic acid, pH 7)	5 %	g/l
Extrakt (Brix) / extract (brix)	2,7	° Brix
Dichte ca. / density approx.	1,010	g/l

Inhalt / content	200 ml	330 ml	700 ml	750 ml	1000ml
Netto Gewicht ca. / net weight approx.	202	333	707	758	1010

8. Mikrobiologische Parameter / microbiological parameter

	Wert / value	Einheit / unit
Gesamtkeimzahl / total plate count	< 10 ³	KBE/ml CFU/ml
Hefe und Schimmelpilze / yeast and moulds	< 10	KBE/ml CFU/ml
Lactobacillen / Lactic acid bacteria	< 10	KBE/ml CFU/ml
Salmonellen / salmonella	Negativ in 25g / negative in 25g	

Erstellt/ generated: 23.6.22 <i>H. Kei</i>	Geprüft / proved: 04.07.22 <i>S. Roß</i>	Freigegeben / approved: <i>[Signature]</i> 04.07.22
Datum & Unterschrift / date & signature	Datum & Unterschrift / date & signature	Datum & Unterschrift / date & signature

QuBB	Produktspezifikation – Verpackung und Logistik <i>Product specification – packaging logistic</i>	VT 0303
F	0,75l braun Karton EW, Code-No. 97 <i>0,75l brown box, code-no. 97</i>	Revision status: 03.08.2016 page 1 of 1

1. Flasche / bottles

Glasfarbe / <i>glass color</i> :	<input type="checkbox"/> weiß/ <i>white</i> <input checked="" type="checkbox"/> braun/ <i>brown</i> <input type="checkbox"/> grün/ <i>green</i>
Nennvolumen / <i>nominal volume</i> :	750 ml
Höhe / <i>height</i> :	273 mm
Durchmesser / <i>diameter</i> :	79 mm
Leergewicht / <i>empty weight</i> :	478 Gramm
Verschluß / <i>screw cap</i> :	Goldene Farbe (Standard) / <i>golden color (standard)</i> Aluminium 1,1 g + Plastisol ca. 0,3 g / <i>aluminium 1,1g + plastisol approx. 0,3 g</i>
Etikett / <i>label</i> :	Papier 80 g/m ² , laugenfest / <i>paper 80 g/m² alkali-proof</i> 230 x 110mm Breite x Höhe / <i>230 x 110 mm Width x Height</i> Produktetikett EAN 13 / <i>product label EAN 13</i>
Codierung des MHD's / <i>Charge Codification of best-before date / batch</i> :	Auf dem Deckel, mit Datum und Uhrzeit, Bsp. 07.09.18, 12:59 / <i>on the cap, with dd.mm.yy and time, example 07.09.18, 12:59</i>

2. Karton / box

Karton-Etikett (Tintenstrahldruck) / <i>box label (inc jet printing)</i> :	- Artikelnummer / <i>article number</i> - Produktname / <i>product name</i> - Inhalt / <i>content</i> - Stückzahl / <i>quantity</i>	- EAN 13 / <i>EAN 13 Barcode</i> - MHD / <i>best-before date</i> - EAN 13 Flasche / <i>bottle</i>
Inhalt / <i>content</i> :	6 Stück x 0,75 l Flaschen je Verpackungseinheit (VE) / <i>bottles per packing unit</i>	
Höhe / <i>height</i> :	280 mm	
Breite / <i>width</i> :	160 mm	
Länge / <i>length</i> :	238 mm	
Leergewicht / <i>net weight</i> :	149 Gramm	
Verschluss / <i>closure</i> :	Klebeband oder Heißleim / <i>tape or hot-setting glue</i>	

3. Palette / pallet

Maße (Standard EU-Holz) / <i>dimensions (standard EU-wood)</i> :	800x1200x150 mm leer / <i>empty</i> 800x1200x1260 mm 4 Lagen / <i>layers</i>
Netto Gewicht / <i>net weight</i> :	15 kg
Inhalt / <i>content</i> :	Standard: 96 Kartons, 4 Lagen mit 24 Kartons (VE) / <i>standard: 96 boxes, 4 layers with 24 boxes</i>
Ladungssicherung / <i>load securing</i> :	PE-Stretchfolie, Stärke 20 µm, Gewicht durchschnittl. 350 g/Palette / <i>PE-stretch film, thickness 20 µm, average weight 350 g/pallet</i>
Label / <i>label</i> :	Etiketten EAN 128 / <i>label EAN 128</i>

Datum / <i>date</i> :	10.10.16
Mitarbeiter / <i>Name</i> :	CM
Änderungsgrund / <i>reason of revision</i> :	Formular-Revision & Karton von 150g auf 149g geändert

Freigegeben / <i>approved by</i> :
10.10.16 
date / <i>signature</i>

QuBB	Produktspezifikation - Allgemeine Informationen <i>Product specification – general informationen</i>	VT 0304
F	Für alle von Beutelsbacher hergestellten Produkte / <i>For all products produced by Beutelsbacher</i>	Revision status: 08.10.2021 page 1 of 1

Rechtliche Rahmenbedingungen für alle Produkte

/ legal terms for all products

Alle Produkte entsprechen den rechtlichen Vorgaben der EU / <i>all products fulfill the EU legal requirements</i>
Kontrolle der bio- und demeter-Produkte durch Prüfverein Karlsruhe DE 007 Ökokontrollstelle und dem Demeter e.V. / <i>organic and demeter products are controlled by Prüfverein Karlsruhe DE 007 and Demeter e.V.</i>
Unsere Produkte sind gemäß EU (VO) 733/2008 nicht bestrahlt. Die Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3 werden eingehalten. <i>Our products are not irradiated according to EU (VO) 733/2008. The directives 1999/2 / EG and 1999/3 are complied with.</i>
Unsere Produkte erfüllen hinsichtlich der Beschaffenheit und Deklaration alle Anforderungen des EU-Lebensmittelrechts, sowie allen weiteren einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen, Richtlinien und Leitsätzen in der jeweils gültigen Fassung. Weiter erfüllen die Produkte die hygienischen Anforderungen und zulässigen Höchstmengen von Kontaminaten. / <i>In terms of quality and declaration, our products meet all requirements of EU food law, as well as all other relevant legal provisions, guidelines and principles in the currently valid version. The products also meet the hygienic requirements and the maximum permitted amounts of contaminants</i>
Die Produkte enthalten keine technisch hergestellten Nanomaterialien nach EU (VO) 2015/2283, die nach LMIV zu deklarieren sind oder bestehen daraus. / <i>The products do not contain any technically manufactured nanomaterials according to EU (VO) 2015/2283, which have to be declared according to LMIV or consist of them.</i>
Chemische Konservierungsmittel werden nicht verwendet / <i>no use of chemical preservatives</i>
Lebensmittelfarben werden nicht verwendet / <i>no use of food colorants</i>

Angaben zum Qualitätsmanagementsystem

/ Information about the quality management system

Es wird aktiv ein Qualitätsmanagementsystem betrieben / <i>an active quality management system is implemented</i>
Wir sind SGF Mitglied – und sind Mitglied im freiwilligen Kontrollsystem, Zertifikat-Nr.: SGF448D-91 / <i>we are SGF member – and member of the voluntary control system, certificate No: SGF448D-91</i>
Die Produktqualität und Sicherheit wird gewährleistet durch Rückstandsanalysen, Analysen-Zertifikate, Produktspezifikationen, Produktfreigaben / <i>product quality and product safety are guaranteed by: residue analysis, certificates of analysis, product specifications, product approval</i>
Im Betrieb werden keine in Anhang 2 der EU (VO) 1169/2011 aufgeführten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gelagert oder verarbeitet. / <i>No substances or products listed in Annex 2 of EU (VO) 1169/2011 that trigger allergies or intolerances are stored or processed in the company.</i>
Der Einsatz von Sieben, Filtern und eines vollautomatischen Flaschen-Inspektors dient zur Sicherstellung der Abwesenheit von unerwünschten Fremdkörpern / <i>the use of sieves, filters and a fully automatic bottle-inspector guarantee the absence from undesirable contaminants.</i>

Erstellt am: 20.10.21	Geprüft am:	Freigegeben am:
Erstellt von: U. He	Geprüft von: 	Freigegeben von: 