

**PRODUCTSPECIFICATIE**

<b>Artikel:</b> Alcoholazijn 7%	
Laatste wijziging:	8/5/2019
	Versie: 7 Pagina: 1 van 2

<b>1. Proces:</b>	
Ethylalcohol wordt gefermenteerd tot alcoholazijn (>22%). De alcoholazijn wordt op de juiste zuursterkte gebracht en vervolgens afgevuld in de gewenste verpakking.	
<b>2. Ingrediënten:</b>	<b>3. Type verpakking:</b>
Alcoholazijn	Flessen 1.5 L, jerrycans 10 L, IBC container 1000 L en bulk – ISO-tank
<b>4. Productkarakteristieken:</b>	
Alcoholazijn 7% is een helder transparante vloeistof met een fris zure smaak en een prikkelende geur.	
<b>5. Fysicochemische karakteristieken:</b>	
-Azijnzuur:	7,0 ± 0,2 g/100 ml
-Ethanol:	≤ 0,5 vol/vol
-pH:	2.0 – 3.0
-Dichtheid bij 20°C:	1009 ± 5 kg/m <sup>3</sup>
<b>6. Microbiologische data per 100 ml<sup>1</sup>:</b>	
Totaal kiemgetal:	≤ 100 kve/ml
Gisten en schimmels:	≤ 100 kve/ml
<b>7. Houdbaarheid:</b>	<b>8. Opslagcondities:</b>
Conform VO 1169/2011 is de vermelding van de houdbaarheidsdatum voor azijn is niet vereist.	Bij voorkeur koel, donker en droog.
<b>9. Gebruiksinformatie:</b>	<b>10. GMO-informatie:</b>
Dit product is geschikt voor gebruik in levensmiddelen en huishoudelijk gebruik.	Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde grondstoffen.
<b>11. Stralingsinformatie:</b>	<b>12. Opbouw lotcode:</b>
Dit product werd niet doorstraald.	De lotcode is opgebouwd uit een lijncode (D01/02/03/04) + 5 cijfers: de eerste 2 cijfers vertegenwoordigen het productiejaar, de volgende 2 cijfers zijn het weeknummer (week 01, week 02,...). Het laatste cijfer geeft de productiedag weer (maandag 1, dinsdag 2,...)

<sup>1</sup>kve/ml = kolonievormende eenheden/ml

**PRODUCTSPECIFICATIE**

<b>Artikel:</b>	<b>Alcoholazijn 7%</b>	
Laatste wijziging:	8/5/2019	Versie: 7 Pagina: 2 van 2

LeDa cod	GS1 code	Allergen	Recipe without	Recipe contains	May contain (and recipe without)	Unknown
<b>Allergens conform legal declaration</b>						
1.1	UW	Wheat	X			
1.2	NR	Rye	X			
1.3	GB	Barley	X			
1.4	GO	Oats	X			
1.5	GS	Spelt	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	Gluten	X			
2.0	AC	Crustaceans	X			
3.0	AE	Egg	X			
4.0	AF	Fish	X			
5.0	AP	Peanuts	X			
6.0	AY	Soy	X			
7.0	AM	Milk	X			
8.1	SA	Almonds	X			
8.2	SH	Hazelnuts'	X			
8.3	SW	Walnuts	X			
8.4	SC	Cashews	X			
8.5	SP	Pecan nuts	X			
8.6	SR	Brazil nuts	X			
8.7	ST	Pistachio nuts	X			
8.8	SM	Macadamia / Queensland nuts	X			
8	AN	Nuts	X			
9.0	BC	Celery	X			
10.0	BM	Mustard	X			
11.0	AS	Sesame	X			
12.0	AU	Sulphur dioxide and sulphites (E220-E228) at concentrations of more than mg /kg or 10 mg/l expressed as SO2	X			
13.0	NL	Lupin	X			
14.0	UM	Molluscs	X			
<b>Additional allergens</b>						
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cocoa	X			
22.0	MG	Glutamate (E620-E625)	X			
23.0	MK	Chicken meat	X			
24.0	NK	Coriander	X			
25.0	NM	Corn / maize	X			
26.0	NP	Legume	X			
27.0	MC	Beef	X			
28.0	MP	Pork	X			
29.0	NW	Carrot	X			