



# Produktspezifikation

## Oblten A4 (210x297) Art.Nr. 9006

### Allergene

<b>A</b> Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>C</b> Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>G</b> Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
<b>P</b> Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
<b>R</b> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeit auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess im Betrieb verwendet werden.

### Geeignet für

Ovo-lacto Vegetarier	Ja
Veganer	Ja
Zöliakieerkrankte	Ja

### Behandlung

Gentechnisch verändert	Nein
von GMO Quelle	Nein

### Weitere Informationen

Anzahl pro Packung	25 Blatt
Primärverpackung	Folie
Sekundärverpackung	Karton
Lagerbedingungen	trocken im gut verschlossenen Beutel bei Zimmertemperatur bis 23°C
Haltbarkeit	12 Monate

Das beschriebene Produkt ist für den menschlichen Genuss ungefährlich und geeignet.

Unser Produkt entspricht den derzeit geltenden österreichischen und EU - Vorschriften.

Bei Verwendung und Dosierung sind die jeweiligen länderspezifischen Gesetzgebungen zu beachten.

Alle Angaben entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand, es kann aber keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben übernommen werden. Aus produktionstechnischen Gründen, sowie bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe, können sich im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern ergeben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Alle Spezifikationen für Ingredienzien und Verpackung liegen in aktueller Version vor und können persönlich in unserem Betrieb eingesehen werden oder es wird eine Kopie ausgestellt und zugesandt.

Gutenstein, 10.01.2020

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. Dieses Dokument wird elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.