

Produktspezifikation

Gültig ab: 18.01.2018

1. Hersteller

Name	Zafferana AG
Strasse	Weissbadstrasse 27
PLZ/Ort	9050 Appenzell
Kontaktperson	Christof Stillhart
Telefon	+41 71 788 37 90
QM Notfall-Telefon	+41 79 597 96 54 (gültig NUR ausserhalb Bürozeiten und in NOTFÄLLEN)
Email	christof.stillhart@appenzeller.com
Internet	www.zafferana.ch
GLN	7640101610000

2. Produktbezeichnung

Artikelbezeichnung	Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG Gemin
Einheitenbezeichnung	75cl
Sachbezeichnung nach LGV*	Schaumwein
Artikelnummer	100568
EAN CU	8016478101004
EAN TU	8016478991018
Ursprungsland	Italien
Herstellungsland	Italien

*Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

3. Produktebeschreibung

Angebotsform		kg			
Format		Länge	Breite	Höhe	Volumen cm3
Abmessung in cm	TU	28.00	18.00	32.00	16128.00
	CU	8.80	8.80	31.00	2400.64
Gewicht		Netto	Tara	Brutto	
Gewicht in kg	TU	4.500	5.100	9.600	
	CU	0.7500	0.8000	1.5500	

Herstellungsverfahren

Sensorische Beschaffung

Aussehen / Farbe	goldgelb
Textur / Konsistenz / Struktur	flüssig
Geruch / Geschmack	Dank der langsamen Gärung bleiben dem Prosecco Gemin alle für das Bouquet der Prosecco-Traube charakteristischen Eigenschaften erhalten. Dieser Prosecco überzeugt mit Aromen nach frischen grünen Äpfeln, im Gaumen harmonisch, ausgeglichene Säure, vollmundig mit angenehmer und weicher Perlage.

4. Verpackung/Logistik

Logistik

		Höhe		Gewicht in kg	
Abmessung der LU (in cm)		143.00		634.40	
		CU/TU	CU/LU	Geb./Lage	TU/LU
Verpackung/Palettierung		6	384	16	64

5. Haltbarkeit und Lagerung

	Wert	Angabe
Lagertemperatur	< 25	°C

6. Allergene

Angegeben sind sämtliche Allergene, einschliesslich der daraus hergestellten Produkte und Sulfite.
Nicht ausgewiesene Allergene, sind im Produkt nicht enthalten.

Sulfit

***Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg SO₂/kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel

7. Zutaten

Zutaten	Herkunftsland	Zertifikat	Zusatzvermerk (E-Nr., Pflanzenart)	Anteil in %
Glera	Italien			

Die Rückverfolgbarkeit gemäss Verordnung (EG) 178/2002 ist für sämtliche Zutaten sichergestellt.

Gentechnik	Ja/Nein	Konzentration in mg
Unsere Produkte entsprechen der schweizerischen Gesetzgebung. Diese sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und es werden keine GVO und fremde Nanomaterialien verwendet.	Ja	

Enthält das Erzeugnis Komponente, die mit Hilfe von GVO (Mikroorganismen, Enzyme) hergestellt wurden und nicht unter die Bestimmungen der oben genannten Verordnungen fallen (z.B.: Verarbeitungshilfsstoffe, Vitamin B2)?

Nein

Das in der Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die aktuellen Anforderungen:

EG Nr. 1829/2003 VO über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel

EG Nr. 1830/2003 VO über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung der Schweizerischen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt, dass alle Zutaten, die nicht unter 'Ja' aufgeführt sind, aus konventionellem Ursprung (nicht GVO) stammen. => bei BIO Produkten liegt eine Zusicherungserklärung bei.

Bestrahlung	Ja/Nein	Konz. in mg	Art
Strahlenbehandlung	Nein		
vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) genehmigt	Nein		

Vereinbarung

Der Lieferant bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz bzw. der EU genügen. Für Anpassungen oder Änderungen an dem in dieser Spezifikation beschriebenen Produkt steht der Lieferant nicht in der Verantwortung und haftet nicht für entstandene Schäden.

Ort und Datum Appenzell, 02.09.2026

Freigabe durch Christof Stillhart