

PCO Artikelpass

Datum: 01.01.2026

Diese Produktinformation widerruft und erneuert alle vorangegangenen Informationen über dieses Produkt.

Artikelnummer	5400016
Artikelbezeichnung	Blanchet Rouge 12 x 0,25 L

1. Zutaten	Rotwein - enthält Schwefeldioxid und Sulphite
------------	---

2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g	Energie in kJ/ kcal pro 100 ml	kJ/ kcal
	Fett (g)	
	davon gesättigte Fettsäuren (g)	
	Kohlenhydrate (g)	
	davon Zucker (g)	
	Ballaststoffe (g)	
	Eiweiß (g)	
	Salz (g)	

3. Verkehrsbezeichnung	Rotwein aus Frankreich
------------------------	------------------------

3.1 Chemische Daten	Feuchtigkeit	

3.2 Sensorische Parameter	Farbe:	dunkelrot
	Bukett	arteigen
	Geschmack	arteigen
	Konsistenz	flüssig

3.3 Mikrobiologische Daten	Gesamtkeimzahl	
	Salmonellen	
	Hefen	
	Schimmel	
	Enterobacteriaceae	
	E.-coli	

4. Allergene		enthalten:
	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
	Eier und Eiererzeugnisse	Nein
	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse	Nein
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	Nein
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
	Senf und Senferzeugnisse	Nein
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
	Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l)	Ja
	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein
5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung		Verbrauch innerhalb 2 Jahre
	MHD ab Herstellung	
	Restlaufzeit	4 Wochen
	Lagerbedingungen	keine
	Verbrauch nach Offnung	sofort
6. Logistik		
	Einheit pro Flasche	0,25 L
	Flaschen pro Karton	12
	Kartons pro Lage	
	Einheit pro Palette	
7. Geeignet für spezielle Ernährung		
	für Vegetarier	Nein
	für Veganer	Nein
8. Sonstiges		
9. GMO	Dieses Produkt ist gemäß der Europäischen Verordnung CE 1829/2003 und CE 1830/2003 hergestellt aus nicht gentechnisch veränderten Zutaten.	