

Produktbeschreibung:

MÖNCHSHOF FESTBIER - ein dunkleres und mild gehopftes Bier, dass durch seinen vollmundigen und malzaromatischen Geschmack besticht.

Verkehrsbezeichnung:

Bier

Biersorte:

Festbier, untergärig

Zutaten:

Rohstoffe: Wasser, helles Gerstenmalz, Karamelmalz, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe

Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis: Wasser, **GERSTENMALZ**, Hopfen, Hopfenextrakt

Chemische- und physikalische Parameter:

Parameter	Einheit	Wert	Methode
Aussehen		goldgelb, Kupfer	Sensorisch
Geschmack		dezent Bittere, vollmundig	Sensorisch
Geruch		Rein, malzaromatisch	Sensorisch
Stammwürze	% GG	13,3	Analytisch
Alkoholgehalt	% vol.	5,6	Analytisch
Farbe	EBC	12	photometrisch
Bitterwert	BE	22	Analytisch
pH	--	4,4	pH-Meter
Kohlensäuregehalt	g/ l	5,3	Analytisch

Mikrobiologische Parameter:

Parameter	Wert (KBE)	Methode
Gesamtkeimzahl	< 100/ 50 ml	
Lactobacillen	<1 / 50 ml	
Hefen	< 10/ 50 ml	Membranfiltration
Bierschädlinge	< 1/ 50 ml	Membranfiltration

Nährwertangaben:

Parameter	Wert	Methode
Brennwert (kJ/100 ml)	202	Analytisch
Brennwert (kcal/100 ml)	48	Analytisch
Fett (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
davon gesättigte Fettsäuren (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Kohlenhydrate (g/100 ml)	3,6	Analytisch
davon Zucker (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Eiweiß (g/100 ml)	0,6	Analytisch
Salz (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet

Broteinheiten: (1 BE = 10 g Kohlenhydrate) -> 0,36 BE/ 100 ml

Allergene:

gemäß EU-Einstufung RL 2000/13/EG, RL 2003/89/EG und 2007/68/EG

Rohstoffbasis: Gerste – GERSTENMALZ.

Enthält Gluten (< 200 mg/kg).

GVO:

gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und VO EG Nr. 1830/2003

Nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der o.g. Verordnungen über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen.

Sonstige Ernährungsinformation

Geeignet für	Konform	Bemerkung
Halal	Nein	Alkohol
Kosher	Nein	Alkohol
Lakto-vegetarisch	Ja	
Ovo-vegan	Ja	
Vegan	Ja	Bezogen auf das Getränk
Vegetarisch	Ja	
Bio-ökologisch	Nein	

Produktspezifikation

Mönchshof Festbier

**Verpackung/Haltbarkeit:**

Gebinde			Haltbarkeit		Artikel – Nr.	EAN (Flasche/Dose/Fass)	Zolltarifnummer
Flasche							
	0,33 l Longneck	24er					
		4*6					
	0,33 l Steinie	20er					
		3*6					
	0,5 l NRW 6er Pack Open Basket	20er					
		3*6					
		3*6					
	0,5 l Bügel ¼ Chep Viererpäck Düsseldorfer Palette	20er					
		32*4					
		4*4					
		80*4					
Dose							
	0,5 l Dose	24er					
	5 l Dose						
Fass							
	10 l Party-Keg						
	20 l Party-Keg						
X	30 l Keg		6	Monate	10373206	40 82100 00221 0	22010010
X	50 l Keg		6	Monate	10017507	40 82100 00950 9	22010010

Lagerung:

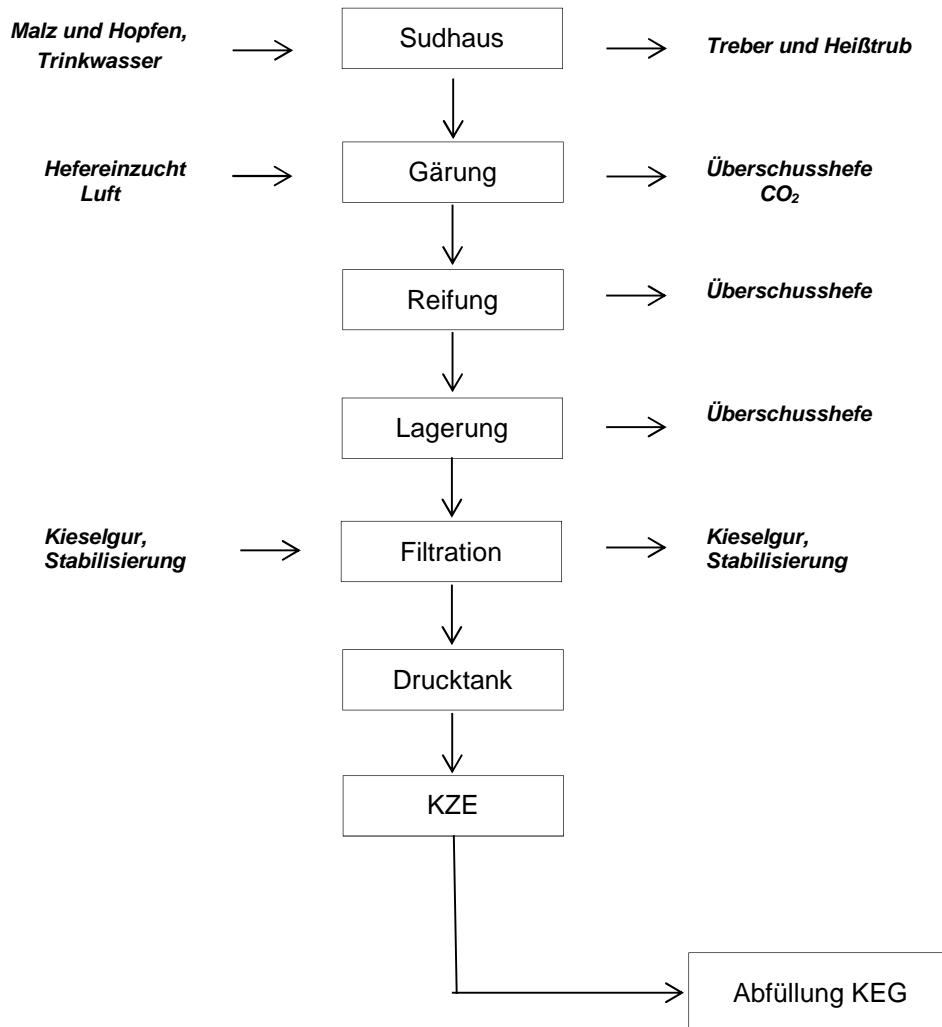
Empfohlene Lagertemperatur: kühl
 Trinktemperatur: 8-12 °C

Herkunft/Herstellung:

Rohstoffe: regionaler Bezug
 Langzeitlieferantenerklärung: Europäische Union

Endprodukt: Deutschland

Fließschema Herstellung:



Verteiler: QS/QM	
erstellt/ geändert: Opitz	geprüft/freigegeben: Nothhaft
Datum: 28.07.2014/10.12.2014	Datum: 10.12.2014