



BAARER BIER

- seit 1862 -

Brauerei Baar AG · Postfach 1223 · Langgasse 41 · CH-6341 Baar
Telefon Zentrale 041-766 48 66 · Fax 041-766 48 89
info@brauereibaar.ch · www.brauereibaar.ch

Artikel-Spezifikation

| | |
|--------------|-------------------------------|
| Artikel-Nr.: | 105010 |
| Artikel: | Baarer Erdmandli Amber |

| | |
|------------------|---|
| Typ: | Amber |
| Alkoholgehalt: | 5.0% vol. |
| Produktionsland: | Schweiz |
| Inhaltsstoffe: | Wasser <u>Gerstenmalz</u> <u>Weizenmalz</u> Hopfen |

Nährstofftabelle (100 ml)

| Hauptnährstoffe | Gehalt | Einheit |
|--------------------------|--------|---------|
| Kohlenhydrate, total | 4.4 | g |
| Kohlenhydrate, verfügbar | 4.3 | g |
| Zucker | 4.3 | g |
| Nahrungsfasern | 0.2 | g |
| Fett, total | 0 | g |
| Cholesterin | 0 | mg |
| Protein | 0.5 | g |
| Alkohol | 4.1 | g |
| Wasser | 93 | g |

| Vitamine | Gehalt | Einheit |
|----------------|--------|---------|
| Vitamin B2 | 0.04 | mg |
| Vitamin B6 | 0.1 | mg |
| Vitamin B12 | 0.1 | ug |
| Niacin | 0.8 | mg |
| Folsäure | 5 | ug |
| Pantothensäure | 0.08 | mg |

| Mineralstoffe | Gehalt | Einheit |
|---------------|--------|---------|
| Calcium | 3 | mg |
| Chlorid | 17 | mg |
| Kalium | 43 | mg |
| Magnesium | 10 | mg |
| Natrium | 1 | mg |
| Phosphor | 12 | mg |

| | | |
|--------------------------------|---------------|--------------|
| Energieinhalt pro 100g: | 44kcal | 184kJ |
|--------------------------------|---------------|--------------|



BAARER BIER

- seit 1862 -

Brauerei Baar AG · Postfach 1223 · Langgasse 41 · CH-6341 Baar
Telefon Zentrale 041-766 48 66 · Fax 041-766 48 89
info@brauereibaar.ch · www.brauereibaar.ch

Allergene

| Kategorie | Ist im Produkt ! 1g/kg enthalten | |
|--|-------------------------------------|------|
| | Ja | Nein |
| Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut | X | |
| Milch und daraus hergestellte Produkte | | X |
| Eier und daraus hergestellte Produkte | | X |
| Fische und daraus hergestellte Produkte | | X |
| Krebstiere und daraus hergestellte Produkte | | X |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte | | X |
| Erdnüsse und daraus hergestellte | | X |
| Hartschalenobst daraus hergestellte Produkte | | X |
| Sesamsamen und daraus hergestellte | | X |
| Sellerie und daraus hergestellte | | X |
| Senf und daraus hergestellte Produkte | | X |
| Sulfite (E 220-224, 226-228) | | X |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse | | X |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | | X |

Qualitätssicherung

Die Brauerei Baar AG führt im gesamten Unternehmen qualitätssichernde Massnahmen durch.

Mikrobiologische Kennzahlen

Keine erkannte Gefahr, da eine mikrobizide Wirkung aufgrund des hohen Alkoholgehalts und des Rohstoffes Hopfen erzielt wird.

GVO / Bestrahlung

Das Produkt und dessen Zutaten wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Das Produkt enthält keine Zutaten, Zusatzstoffe und Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden.

6340 Baar, 19.04.2018

Martin Uster