



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXImax Pure energy Kirsche

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 11882 / P 7000488

Produktbeschreibung: Traubenzuckerdrops mit Kirschgeschmack

Nettogewicht: à 40g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (93%), Maltodextrin, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Pflanzenöl ganz gehärtet (Kokos), Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Vitamin C

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

Farbe und Aussehen: rosa, Pressling (Ø=2,0 cm, h: 0,8cm) Traubenzuckertabletten
Geruch: typisch nach Kirsche
Geschmack: typisch nach Kirsche, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

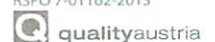
Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW

UID ATU14409601, DVR 0474312

Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



SYSTEM CERTIFIED
IFS Food V5 No.0072/0
ISO 9001:2008 No.00329/0



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1551	
Energie in kcal	:	365	
Fett	:	0,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	0,7	g
Kohlenhydrate	:	88	g
davon Zucker	:	85	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	0,00	g
Vitamin C	:	229	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen:

Vor und nach dem Öffnen Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate

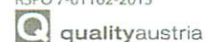
Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



SYSTEM CERTIFIED
IFS Food V5 No.0072/0
ISO 9001:2008 No.00329/0

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Hersteller:

INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrot, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.


ppa. Hr. Ing Kruder


i.V. Tschapka



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clo-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXImax Pure energy Johannisbeere

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 14007 / P 7000522

Produktbeschreibung: Traubenzuckerdrops mit Johannisbeergeschmack

Nettogewicht: à 40g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (87%), Maltodextrin, Säuerungsmittel Weinsäure, Johannisbeerfruchtpulver
Aroma, Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Vitamin C, Pflanzenöl ganz
gehärtet (Kokos),

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

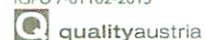
Farbe und Aussehen:	rosa, Pressling (Ø=2,0 cm, h: 0,8cm) Traubenzuckertabletten
Geruch:	typisch nach Johannisbeere
Geschmack:	typisch nach Johannisbeere, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrut / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrut
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



IFS Food V5 No.00720
ISO 9001:2008 No.00328/0

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1551	
Energie in kcal	:	365	
Fett	:	0,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	0,4	g
Kohlenhydrate	:	89	g
davon Zucker	:	88	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	0	g
Vitamin C	:	228	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen:

Vor und nach dem Öffnen Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Hersteller:

INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrot, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.


ppa. Hr. Ing Kruder


i.V. Tschapka



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXImax Pure energy Ananas

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 14006 / P 7000555

Produktbeschreibung: Traubenzuckerdrops mit Ananasgeschmack

Nettogewicht: à 40g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (93%), Maltodextrin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Pflanzenöl ganz gehärtet (Kokos), Vitamin C

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

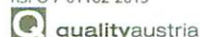
Farbe und Aussehen: weiß, Pressling (Ø=2,0 cm,
h: 0,8cm) Traubenzuckertabletten
Geruch: typisch nach Ananas
Geschmack: typisch nach Ananas, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



SYSTEM CERTIFIED
IFS Food V6 No.00072/0
ISO 9001:2008 No.00329/0

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1549	
Energie in kcal	:	364	
Fett	:	0,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	0,4	g
Kohlenhydrate	:	89	g
davon Zucker	:	85	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	0,02	g
Vitamin C	:	229	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen:

Vor und nach dem Öffnen Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung



www.instantina.at
 www.dixi.at
 www.suessina.com
 www.clio-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
 mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Hersteller:


INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrot, 15. 02. 2018

INSTANTINA
 Nahrungsmittel Entwicklungs-
 und Produktions Gesellschaft m.b.H.


 ppa. Hr. Ing Kruder


 i.V. Tschapka

Büro Wien / Vienna office
 Instantina Ges.m.b.H.
 F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
 A-1020 Wien
 Tel.: +43-1-21137-0
 Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
 Instantina Ges.m.b.H.
 Hauptstrasse 81a
 A-2263 Dürnkrot
 Tel.: +43-2538-80431-0
 Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
 Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
 UID ATU14409601, DVR 0474312
 Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
 Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
 Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
 RSPO 7-01162-2013

SYSTEM CERTIFIED
 IFS Food V6 No.00072/0
 ISO 9001:2008 No.00329/0



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clo-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXI Typ Apfel

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 11415 / P 7000181

Produktbeschreibung: Traubenzucker mit Apfelgeschmack

Nettogewicht: à 45g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (79%), Maltodextrin, Säuerungsmittel Citronensäure, Apfelfruchtpulver, pflanzliche Öle ganz gehäret (Kokos, Raps), Aroma, Calciumcarbonat, Trennmittel Magnesiumsalze von Speisefettsäuren, Vitamin C, Vitamin E, Niacin, Pantothensäure, Vitamin B₆, Folsäure, Vitamin B₁₂.

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

Farbe und Aussehen:	weiß, Pressling (Ø=1,5 cm, h: 0,5cm) Traubenzuckertabletten
Geruch:	typisch nach Apfel
Geschmack:	typisch nach Apfel, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

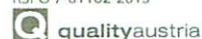
Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW

UID ATU14409601, DVR 0474312

Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



SYSTEM CERTIFIED
IFS Food V5 No.0072/0
ISO 9001:2008 No.00329/0

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1564	
Energie in kcal	:	368	
Fett	:	1	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	1	g
Kohlenhydrate	:	88	g
davon Zucker	:	79	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	<0,01	g
Vitamin E	:	4,5	mg
Vitamin C	:	26	mg
Niacin	:	8,1	mg
Vitamin B6	:	0,9	mg
Folsäure	:	103	µg
Vitamin B12	:	0,45	µg
Panthothensäure	:	3	mg
Calcium	:	160	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen: Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Hersteller:

INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

GMO-Bestätigung:


Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrot, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.



ppa. Hr. Ing Kruder



i.V. Tschapka



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXI Typ TuttiFrutti

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 11421 / P 7000213

Produktbeschreibung: Traubenzucker mit Tutti-Frutti-Geschmack

Nettogewicht: à 45g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (79%), Maltodextrin, Säuerungsmittel Citronensäure, Erdbeerfruchtpulver, Aroma, pflanzliche Öle ganz gehärtet (Kokos, Raps), Calciumcarbonat, Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Vitamin C, Vitamin E, Niacin, Pantothensäure, Vitamin B₆, Folsäure, Vitamin B₁₂.

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

Farbe und Aussehen: hellorange, Pressling (Ø=1,5 cm, h: 0,5cm) Traubenzuckertabletten

Geruch: typisch nach TuttiFrutti

Geschmack: typisch nach TuttiFrutti, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1564	
Energie in kcal	:	368	
Fett	:	1	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	1	g
Kohlenhydrate	:	88	g
davon Zucker	:	79	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	<0,01	g
Vitamin E	:	4,5	mg
Vitamin C	:	26	mg
Niacin	:	8,1	mg
Vitamin B6	:	0,9	mg
Folsäure	:	103	µg
Vitamin B12	:	0,45	µg
Panthothensäure	:	3	mg
Calcium	:	160	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen: Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Hersteller:

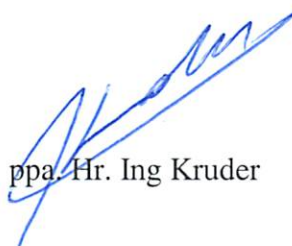
INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrut, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.



ppa. Hr. Ing Kruder



i.V. Tschapka



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXI Typ Erdbeer

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 11409 / P 7000214

Produktbeschreibung: Traubenzucker mit Erdbeergeschmack

Nettogewicht: à 45g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (79%), Maltodextrin, Erdbeerfruchtpulver, pflanzliche Öle ganz gehärtet (Kokos, Raps), Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Calciumcarbonat, Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Farbstoff Betanin, Vitamin C, Vitamin E, Niacin, Pantothensäure, Vitamin B₆, Folsäure, Vitamin B₁₂.

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

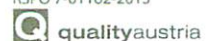
Farbe und Aussehen: rosa, Pressling (Ø=1,5 cm, h: 0,5cm) Traubenzuckertabletten
Geruch: typisch nach Erdbeer
Geschmack: typisch nach Erdbeer, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



SYSTEM CERTIFIED
IFS Food V6 No.00072/0
ISO 9001:2008 No.00329/0

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1564	
Energie in kcal	:	368	
Fett	:	1	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	1	g
Kohlenhydrate	:	88	g
davon Zucker	:	79	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	<0,01	g
Vitamin E	:	4,5	mg
Vitamin C	:	26	mg
Niacin	:	8,1	mg
Vitamin B6	:	0,9	mg
Folsäure	:	103	µg
Vitamin B12	:	0,45	µg
Panthothensäure	:	3	mg
Calcium	:	160	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen: Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate



www.instantina.at
www.dxi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Hersteller:


INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

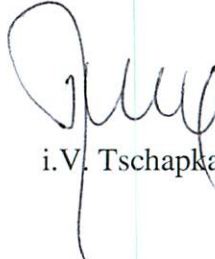
GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrut, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.


ppa. Hr. Ing Kruder

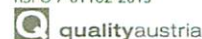

i.V. Tschapka

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrut / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrut
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



IFS Food V6 No.00072/0
ISO 9001:2008 No.00329/0



Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.dio-sweetener.com

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXI Typ Johannisbeere

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 14042 / P 7000570

Produktbeschreibung: Traubenzucker mit Johannisbeergeschmack

Nettogewicht: à 45g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (87%), Maltodextrin, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Kokosöl ungehärtet, Calciumcarbonat, Johannisbeerfruchtpulver, Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Vitamin C, Vitamin E, Niacin, Pantothensäure, Vitamin B₆, Folsäure, Vitamin B₁₂.

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

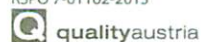
Farbe und Aussehen:	rosa, Pressling (Ø=1,5 cm, h: 0,5cm) Traubenzuckertabletten
Geruch:	typisch nach Johannisbeere
Geschmack:	typisch nach Johannisbeere, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



IFS Food V6 No.00072/0
ISO 9001:2008 No.00229/0

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1564	
Energie in kcal	:	368	
Fett	:	1	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	1	g
Kohlenhydrate	:	88	g
davon Zucker	:	79	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	<0,01	g
Vitamin E	:	4,5	mg
Vitamin C	:	26	mg
Niacin	:	8,1	mg
Vitamin B6	:	0,9	mg
Folsäure	:	103	µg
Vitamin B12	:	0,45	µg
Panthothensäure	:	3	mg
Calcium	:	160	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen: Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate



Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Hersteller:

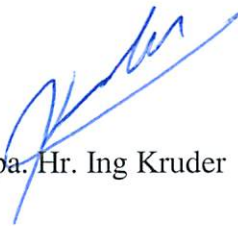
INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrut, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.


ppa. Hr. Ing Kruder

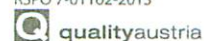

i.V. Tschapka

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrut / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrut
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



IFS Food V6 No.00072/0
ISO 9001:2008 No.00029/0



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXI Typ Cola Zitrone

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 11804/ P 7000453

Produktbeschreibung: Traubenzucker mit Cola-Zitronengeschmack

Nettogewicht: à 45g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (79%), Maltodextrin, Säuerungsmittel Citronensäure, pflanzliche Öle ganz gehärtet (Kokos, Raps), Farbstoff E150c, Calciumcarbonat, Aroma (enthält **Sellerie**), Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Vitamin C, Vitamin E, Niacin, Pantothensäure, Vitamin B₆, Folsäure, Vitamin B₁₂.

Deklarationspflichtige Allergen: Sellerie

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

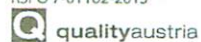
Farbe und Aussehen:	bräunlich, Pressling (Ø=1,5 cm, h: 0,5cm) Traubenzuckertabletten
Geruch:	typisch nach Cola Zitrone
Geschmack:	typisch nach Cola Zitrone, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1564	
Energie in kcal	:	368	
Fett	:	1	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	1	g
Kohlenhydrate	:	88	g
davon Zucker	:	79	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	<0,01	g
Vitamin E	:	4,5	mg
Vitamin C	:	26	mg
Niacin	:	8,1	mg
Vitamin B6	:	0,9	mg
Folsäure	:	103	µg
Vitamin B12	:	0,45	µg
Panthothensäure	:	3	mg
Calcium	:	160	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen: Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate

Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Hersteller:

INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrut, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.


ppa. Hr. Ing Kruder


i.V. Tschapka



Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXI Typ Waldbeere

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 11482 / P 7000252

Produktbeschreibung: Traubenzucker mit Waldbeergeschmack

Nettogewicht: à 45g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (79%), Maltodextrin, Säuerungsmittel Citronensäure, Erdbeerfruchtpulver, pflanzliche Öle ganz gehärtet (Kokos, Raps), Aroma, Calciumcarbonat, Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Vitamin C, Vitamin E, Niacin, Pantothensäure, Vitamin B₆, Folsäure, Vitamin B₁₂.

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

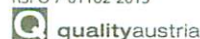
Farbe und Aussehen:	rosa, Pressling (Ø=1,5 cm, h: 0,5cm) Traubenzuckertabletten
Geruch:	typisch nach Waldbeere
Geschmack:	typisch nach Waldbeere, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



SYSTEM CERTIFIED
IFS Food V5 No.000720
ISO 9001:2008 No.003280

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1564	
Energie in kcal	:	368	
Fett	:	1	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	1	g
Kohlenhydrate	:	88	g
davon Zucker	:	79	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	<0,01	g
Vitamin E	:	4,5	mg
Vitamin C	:	26	mg
Niacin	:	8,1	mg
Vitamin B6	:	0,9	mg
Folsäure	:	103	µg
Vitamin B12	:	0,45	µg
Panthothensäure	:	3	mg
Calcium	:	160	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen: Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Hersteller:

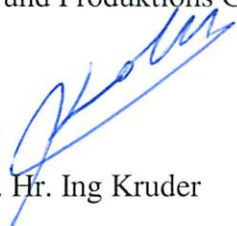
INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.


GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrut, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.


ppa. Hr. Ing Kruder


i.V. Tschapka



Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien



www.instantina.at
www.dixi.at
www.suessina.com
www.clio-sweetener.com

PRODUKT SPEZIFIKATION

Produkt: DIXImax Pure energy Magnesium

Instantina Produkt nr. / Rez. nr.: 11881 / P 7000487

Produktbeschreibung: Traubenzuckerdrops mit Magnesium

Nettogewicht: à 40g/Packungseinheit

Zutaten:

Traubenzucker (88%), Maltodextrin, Magnesiumcarbonat, Säuerungsmittel Citronensäure, Pflanzenöl ganz gehärtet (Kokos), Trennmittel Magnesiumsalze der Speisefettsäuren, Aroma

Deklarationspflichtige Allergen: keine

Herkunftsland Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien:

Deutschland, EU, Asien

Sensorik:

Farbe und Aussehen:	weiß, Pressling ($\varnothing=2,0$ cm, h: 0,8cm) Traubenzuckertabletten
Geruch:	arteigen
Geschmack:	arteigen, süß

Büro Wien / Vienna office
Instantina Ges.m.b.H.
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
A-1020 Wien
Tel.: +43-1-21137-0
Fax: +43-1-21137-12400

Werk Dürnkrot / factory
Instantina Ges.m.b.H.
Hauptstrasse 81a
A-2263 Dürnkrot
Tel.: +43-2538-80431-0
Fax: +43-2538-80431-16

Bank Austria AG, IBAN AT61 1100 0022 1007 3900, BIC/SWIFT BKAUATWW
Raiffeisenlandesbank Nö-Wien AG, IBAN AT98 3200 0000 0066 5679, BIC/SWIFT RLNWATWW
UID ATU14409601, DVR 0474312
Zahl- und klagbar in Wien. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Es gelten die Ihnen bekannten allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ARA-Lizenz-Nr. 1357
Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
RSPO 7-01162-2013



Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
mit dem Sitz in WIEN, eingetragen zu FN 80587k beim Handelsgericht Wien

Nährwerte je 100g Dixi:

Energie in kJ	:	1538	
Energie in kcal	:	362	
Fett	:	0,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	:	0,6	g
Kohlenhydrate	:	88	g
davon Zucker	:	80	g
Eiweiß	:	0	g
Salz	:	0,01	g
Vitamin C	:	300	mg

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl:	< 100.000 / g
Coliforme Keime:	< 100 / g
E.-Coli:	< 10 / g
Schimmel/Hefen:	< 100 / g
Salmonellen:	negative in 25g
Staphylokokken:	< 10 / g

Lagerbedingungen:

Vor und nach dem Öffnen Trocken und bei Zimmertemperatur lagern

Transportbedingungen: ungekühlt

Haltbarkeit: 30 Monate

Restlaufzeit: 20 Monate

Produktionsmethode: Mischung laut Rezeptur, Pressen in Tabletten, Abfüllung

Hersteller:

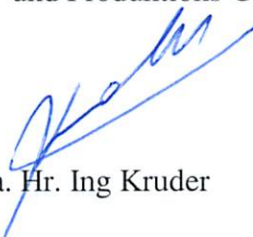
INSTANTINA, Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.

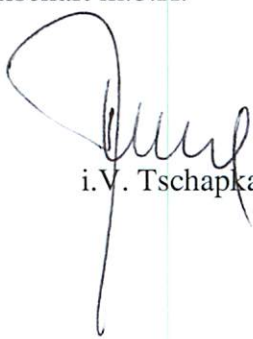
GMO-Bestätigung:

Nach Rückfrage bei unseren Rohstofflieferanten bestätigen wir, dass in dem von uns unter der oben angeführten Bezeichnung an Sie gelieferten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dass es keine Bestandteile enthält, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen und den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dies nicht als GMO zu deklarieren ist.

Dürnkrot, 15. 02. 2018

INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions Gesellschaft m.b.H.


ppa. Hr. Ing Kruder


i.V. Tschapka

Dürnkrot, 15. 02. 2018

KONFORMITÄTSBESTÄTIGUNG

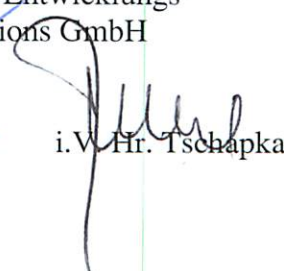
Auf Basis von Lieferantenbestätigungen bestätigen wir (Fa. Instantina Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions GmbH, Hauptstraße 81a, 2263 Dürnkrot), dass die Primärverpackungen aller an Sie gelieferten Dixi und DixiMax Sorten den angeführten Richtlinien entsprechen:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Verordnung (EU) Nr. 2023/2006
- Verordnung (EU) Nr. 178/2002
- Verordnung (EG) Nr. 10/2011
- BfR -Empfehlung XXXVI Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt in der jeweils gültigen Fassung sowie der Resolution des Europarates AP (2002)1

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch ist die Verpackung des o. a. Produktes für das Füllgut mit direktem Kontakt geeignet.

Mit freundlichen Grüßen
INSTANTINA
Nahrungsmittel Entwicklungs-
und Produktions GmbH


ppa. Hr. Ing. Kruder


i.V. Hr. Tschapka