Produktspezifikation

109000000111 Waldbeermischung tk

freirollend 4x2,5 kg

Version	000111 - 1
Erstellt am	04.06.10
Erstellt von	DATENÜBERNAHME
Geändert am	08.11.16
Geändert von	CLABA
Status	Zertifiziert
Gedruckt am	09.02.26
Benutzer	carina.viltuznik

Produktinformation

Verkehrsbezeichnung	Beerenmischung tiefgefroren
Beschreibung	Die frischen, gesunden und sauberen Früchte werden in einem zum Tiefgefrieren geeigneten Reifezustand schonend geerntet und freirollend schockgefrostet. Produktion und Verpackung erfolgen entsprechend den Richtlinien der Guten Herstellpraxis.
Verwendungszweck	für weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie
Fruchtgehalt	100 %
Konzentrationsfaktor	1
Zutaten	Rote Johannisbeeren; Brombeeren; Heidelbeeren; Himbeeren; Schwarze Johannisbeeren
Aussehen	gesunde, saubere Früchte
Geschmack	fruchttypisch, ohne Fehlgeschmack
Blätter, Blattteile	max. 5 Stück/kg
Faule Früchte	max. 5 Stück/kg
Fruchtfremde Teile	keine
Stängel, Stängelteile	max. 5 Stück/kg
Überreife Früchte	max. 1,0%
Unreife Früchte	max. 1,0%
Zusätze	frei von Zusätzen (Zucker, Säuren, Konservierung etc.)

Chemisch-physikalische Merkmale

Brix	9,0	-	13,0	°Brix	Brixmessung Refraktometer
Gesamtsäure als ZS pH 8.1	14,0	-	22,0	g/kg ZS	Säuremessung pH 8.1

Nährwerte (berechnet entsprechend EU Gesetzgebung)

Brennwert kJ	187	kJ/100g
Brennwert kcal	44,5	kcal/100g
Protein	1,1	g/100g
Kohlenhydrate	5,49	g/100g
Zucker	5,48	g/100g
Fett	0,45	g/100g
gesättigte Fettsäuren	36	mg/100g
Ballaststoffe	4,3	g/100g
Natrium	1,63	mg/100g
Salz	4,1	mg/100g

Mikrobiologie

Mikrobiologie tk Früchte

Coliforme	max.	1.000	KbE/g	Plattengussverfahren
Gesamtkeimzahl	max.	100.000	KbE/g	Plattengussverfahren
Hefen	max.	10.000	KbE/g	Plattengussverfahren
Schimmel	max.	10.000	KbE/g	Plattengussverfahren

Verpackung, Lagerbedingung, Haltbarkeit (gilt nur für ungeöffnete Verpackungen)

Verpackung	**Füllung**	**Lagerung**	**Gesamthaltbarkeit**
Karton	Nicht aseptisch	tiefgekühlt (-18°C)	24 Monat(e)

Richtlinien

Das Produkt entspricht bezüglich Produktbeschaffenheit, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Kontaminanten, Radioaktivität und Bestrahlung der europäischen Gesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.

Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen der europäischen Gesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.

Für das Produkt besteht gemäß den Vorgaben der europäischen Gesetzgebung keine GMO- und Allergen-Kennzeichnungspflicht.

Eine Liste der relevanten europäischen Richtlinien und Verordnungen zu den oben genannten Themen ist verfügbar.