

**Produktspezifikation AT:**  
*UWE Ribislkonfitüre rot passiert backstabil 45% Frucht 13,5kg Pl.Eimer*

**ARTIKELBEZEICHNUNG** UWE Ribislkonfitüre rot passiert backstabil 45% Frucht 13,5kg Pl.Eimer  
**ARTIKELNUMMER** 014924  
**SORTE** Ribisl rot  
**VERWENDUNG** Zum Verzehr bestimmt.  
**EIGENSCHAFTEN**

**GEBINDE** Plastikeimer  
**FÜLLGEWICHT** 13,5 kg  
**ZUTATEN** Zucker, Rote Ribisel, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: Pektin;  
 Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat  
**FRUCHTANTEIL** 45 %  
**MINDESTHALTBARKEIT** 730 Tage

**NÄHRWERTE** Durchschnitt je 100g Erzeugnis

Brennwert in kJ	1122,00 kJ
Brennwert in kcal	264,00 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	63,00 g
davon Zucker	63,00 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,05 g

**MIKROBIOLOGIE** Das Erzeugnis ist bedingt durch den hohen Zuckergehalt, den niedrigen pH-Wert sowie durch chemische Konservierung unter den vorgegebenen Lagerbedingungen mikrobiologisch unsensibel. Parameter: Schimmelpilze 1x10<sup>2</sup> KbE/g Hefen 1x10<sup>2</sup> KbE/g  
**LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN** Trocken lagern. / Conservare in luogo asciutto.

**GENTECHNIK** Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen der EU-VO 1829/2003 bzw. VO 1830/2003

**LEBENSMITTELRECHT** Herstellung nach österreichischem Lebensmittelrecht.

ALLERGENE	Ja	Nein	Kann Spuren enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Eier und Eierzeugnisse		X	
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse		X	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	
Schalenfrüchte *)		X	
Sellerie und Sellerierzeugnisse		X	
Senf und Senferzeugnisse		X	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		X	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO <sup>2</sup> angegeben		X	

\*) Schalenfrüchte, d.h. Mandel(Amygdalus communis), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Jugians regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecanuss (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera) Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia temifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Unterweger Fruchteküche GmbH Thal-Aue 20 9911 Assling	Mag. Michaela Hysek-Unterweger Geschäftsleitung	Ersteller: AV/GM
---	--	------------------