

	PP03 Spezifikation	Art.Nr. 015885 Seite 1 von 1
---	-------------------------------------	---------------------------------

Produkt	Blütenhonig		
Artikelnummer	015885		
Hersteller	A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria		
Gebinde	Kunststoff-Portionsbecher mit Aluminiumdeckfolie im Überkarton		
Füllmenge	100 x 25 g (2500 g)		
Zutaten/Herkunft	Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern		
Mindesthaltbarkeit [d]	730		
Brennwert [kJ/kcal]	Nährwerte im Durchschnitt per 100 g 1283/302		
Fett [g]	0		
davon ges. Fettsäuren [g]	0		
Kohlenhydrate [g]	75		
davon Zucker [g]	75		
Eiweiß [g]	0,4		
Salz [g]	0		
Analysen	Wassergehalt [%] < 20 Leitfähigkeit [µS/cm] 200-500 HMF [mg/kg] < 40		
Mikrobiologie	Das Erzeugnis ist bedingt durch den Gesamtzuckergehalt und den niedrigen pH-Wert unter den vorgegebenen Lagerbedingungen mikrobiologisch stabil.		
Lagerung	Trocken, >18°C sowie vor Licht und Wärme geschützt Für den Transport sind kurzfristige Abweichungen zulässig.		
Gentechnik	Nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003		
Lebensmittelrecht	Hergestellt nach österreichischem Lebensmittelrecht		
Allergene	Kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (j/n):		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)	n	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste	n	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von	n
Dinkel, Kamut, bzw. Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse		mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	
27 Jän 2023 Datum Ing. Andreas Jager Produktentwicklung Ingrid Janker, BSc Qualitätssicherung Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.			