



PRODUKTSPEZIFIKATION



erstellt von: R. Maukner
erstellt am: 03.03.2026
Version: 8

SAFTBINDER

15229.01

0618

Lieferant / supplier: Komplet Mantler GmbH & Co KG / 3573 Rosenberg 12 / www.mantler-komplet.at
 Kontakt / contact : 0043 2982 2901-745 / qm@mantler-komplet.at
 Notfallnummer / emergency number: 0043 676 840077745
 Verpackungsart / type of packaging: Papiersack paperbag
 Gebindegröße / package size: 10kg
 Palettierung / palletizing: 500 kg = 50 Säcke/6 Lagen à 7 Säcke, 8 obenauf 500 kg = 50bags, 6 layers of 7 bags + 8 on top
 Haltbarkeit / shelf life: 720 Tage / days
 Lagerung & Transport / storage & transport: Vor Wärme schützen und trocken lagern Store in cool and dry places.
 EAN-Code / EAN - Code: 4025914007309
 Zolltarifnummer / customs tariff number: 35051090

Produktbeschreibung: Vormischung zur Herstellung von back-, schnitt- und frosterfesten Fruchtfüllungen.
 Weißes, pulverförmiges Produkt, Geruch/Geschmack: nach Stärke

product description: Premix for the making bakable, sliceable and freezer-stable fruit fillings.
 White powdery product, smell/taste: starch-like

Grundrezept: KOMPLET Saftbinder 70 - 80 g Verarbeitung:
 Zucker 200 g Alle Zutaten zusammen glattrühren.
 Saft 600 g, Früchte aus 2 / 1 Dose.

Zutaten: modifizierte Stärke, Trennmittel: E 170

ingredients: modified starch, release agent: E 170

Nährwerte berechnet pro 100 g nutritional value p.100 g (calculated)

Brennwert KJ	energy kJ	1.602 KJ
Brennwert kcal	energy kcal	383 KCAL
Fett	fat	0,1 g
- davon ges.Fettsäuren	of it saturated fatty acids	<0,1 g
Kohlenhydrate	carbohydrates	94 g
- davon Zucker	of it sugar	<0,1 g
Ballaststoffe	fibre	<0,1 g
Eiweiss	protein	0,3 g
Salz	salt	0,63 g

Diese Werte dienen als Richtwerte und unterliegen natürlichen Schwankungen.

These values applies as a guideline and contain natural variations.



SAFTBINDER

0618

		Im Rezept enthalten <small>in recipe</small>	Nicht im Rezept enthalten <small>not in recipe</small>
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse	<small>cereals containing gluten and products thereof</small>		X
Krebstiere und Krebserzeugnisse	<small>crustaceans and products thereof</small>		X
Eier und Eierzeugnisse	<small>eggs and products thereof</small>		X
Fisch und Fischerzeugnisse	<small>fish and products thereof</small>		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<small>peanuts and products thereof</small>		X
Soja und Sojaerzeugnisse	<small>soybeans and products thereof</small>		X
Milch und Milcherzeugnisse	<small>milk and products thereof</small>		X
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	<small>nuts and products thereof</small>		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<small>celery and products thereof</small>		X
Senf und Senferzeugnisse	<small>mustard and products thereof</small>		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<small>sesame seeds and products thereof</small>		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg	<small>sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg</small>		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<small>lupine and products thereof</small>		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<small>moiluscs and products thereof</small>		X

kann Spuren enthalten von / may contain traces of

Gluten, Ei, Milch

gluten, egg, milk

GVO- Statement / GMO statement

Hiermit bestätigen wir, dass bei diesem Produkt, im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003 idgF über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten.

Hereby we confirm, that this product, within the meaning of Regulation (EC) No. 1829/2003 as amended on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No. 1830/2003 as amended on the traceability and labeling of genetically modified organisms and on the traceability of products produced from genetically modified organisms food and feed, no genetically modified raw materials are used and the products do not consist of genetically modified organisms or contain any genetically modified organisms.

Ionisierende Strahlen / ionizing radiation

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst, noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Hereby we confirm, that neither the goods themselves, nor their starting products have been treated with ionizing radiation.



SAFTBINDER

0618

Verkehrsfähigkeitserklärung / declaration of merchantability

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird mit höchster Sorgfalt gearbeitet, um die mikrobiologische Belastung so gering als möglich zu halten.

The products which are produced and delivered from our company are according to european and austrian legislation. We pay attention during the production to hold the microbiological contamination as low as possible.

Konformitätserklärung / declaration of conformity

Die Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF und der VO(EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie für Kunststoffe der VO(EU) 10/2011.

The packaging material is qualified for the contact with food and according to regulation (EG) Nr. 1935/2004 about materials they are intended to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials, which are intended to get into contact with all food, as well as for plastics (EG) Nr. 10/2011.

Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter

Salmonellen / 25g	Salmonella	neg / 25g
Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	1000 KBE/g
Escherichia Coli	Escherichia Coli	100 KBE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	coagulase pos. staphylococci	100 KBE/g
Aerobe mesophile Keimzahl [30°C]	Total bacterial count	10000 KBE/g
Bacillus cereus	Bacillus cereus	1000 KBE/g
Schimmelpilze	Mould	100 KBE/g

Chemisch - Physikalische Parameter / chemical- physical parameter

Mykotoxine / Schwermetalle	mycotoxins / heavy metals:	entspricht VO (EG) 2023/915 idgF	corresponds to 2023/915
Pestizide	pesticides:	entspricht VO (EG) 396/2005 idgF	corresponds to 396/2005

Sonstiges / other

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung.

For commercial processing only.