Produktspezifikation

000560000112 Rhabarber tk Scheiben

Version	000112 - 1
Erstellt am	04.06.10
Erstellt von	DATENÜBERNAHME
Geändert am	15.04.25
Geändert von	LEA.ROTHENBACH
Status	Zertifiziert
Gedruckt am	09.02.26
Benutzer	carina.viltuznik

Produktinformation

Verkehrsbezeichnung	Rhabarber tiefgefroren
Beschreibung	Das frische, gesunde und saubere Gemüse wird 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	Rhabarberscheiben
Aussehen	gesundes, sauberes Gemüse, geschnitten
Produktfarbe	grün-rot
Geschmack	arttypisch, ohne Fehlgeschmack
Fruchtfremde Teile	keine
Zusätze	frei von Zusätzen (Zucker, Säuren, Konservierung etc.)

Chemisch-physikalische Merkmale

Brix	2,0	-	5,0	°Brix	Brixmessung Refraktometer
Gesamtsäure als ZS pH 8.1	8,0	-	17,0	g/kg ZS	Säuremessung pH 8.1

Nährwerte (berechnet entsprechend EU Gesetzgebung)

Brennwert kJ	53,5	kJ/100g
Brennwert kcal	12,8	kcal/100g
Protein	0,35	g/100g
Kohlenhydrate	0,789	g/100g
Zucker	0,656	g/100g
Fett	0,081	g/100g
gesättigte Fettsäuren	17	mg/100g
Ballaststoffe	1,9	g/100g
Natrium	1,16	mg/100g
Salz	2,9	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)
Sack	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.