



PP03
Spezifikation

Art.Nr. 015663
Seite 1 von 1

| | | | |
|--|--|---|---|
| Produkt | Fruchtaufstrich | | |
| Sorte | 20x Aprikosen, 20x Erdbeeren, 20x Himbeeren, 20x Sauerkirschen, 20x Heidelbeeren | | |
| Artikelnummer | 015663 | | |
| Vertrieb | A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria | | |
| Gebinde | Kunststoff-Portionsbecher mit Aluminiumdeckfolie im Überkarton | | |
| Füllmenge | 100 x 25 g (2500 g) | | |
| Zutaten | Zucker, Früchte (Marillen [Aprikosen], Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder Weichseln [Sauerkirschen]), schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat*, Geliemittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumcitrate, Konservierungsstoff Kaliumsorbat | | |
| Hinweis | Bei den Sorten Aprikosen und Sauerkirschen können Kerne oder Teile davon enthalten sein. * nur bei den Sorten Erdbeere und Himbeere | | |
| Fruchtanteil [%] | 45 | | |
| Mindesthaltbarkeit [d] | 730 | | |
| Brennwert [kJ/kcal] | Nährwerte im Durchschnitt per 100 g (100 ml Fertiggetränk bei Sirupen) 962/226 | | |
| Fett [g] | 0 | | |
| davon ges. Fettsäuren [g] | 0 | | |
| Kohlenhydrate [g] | 55 | | |
| davon Zucker [g] | 55 | | |
| Eiweiß [g] | 0,5 | | |
| Salz [g] | 0,03 | | |
| Analysen | °Brix (± 3) 57 pH (± 0,2) 2,9-3,1 | | |
| Mikrobiologie | Das Erzeugnis ist bedingt durch den Gesamtzuckergehalt, den niedrigen pH-Wert und einer chemischen Konservierung unter den vorgegebenen Lagerbedingungen mikrobiologisch stabil. | | |
| Lagerung | Vor 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 | |
| 12 Jul 2023 | Ing. Andreas Jager | Ingrid Janker, BSc | |
| Datum | Produktentwicklung | Qualitätssicherung | |
| Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. | | | |