



PP03
Spezifikation

Art.Nr. 001635
Seite 1 von 1

Produkt	Powidl	
Sorte	Powidl	
Artikelnummer	001635	
Hersteller	A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria	
Gebinde	PP	
Füllmenge	5 kg	
Zutaten	Pflaumen, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat	
Hinweis	Zur Herstellung feiner Backwaren bestimmt	
Fruchtanteil [%]	300 g Früchten je 100 g	
Mindesthaltbarkeit [d]	1095	
Brennwert [kJ/kcal]	Nährwerte im Durchschnitt per 100 g (100 ml Fertiggetränk bei Sirupen) 983/232	
Fett [g]	0	
davon ges. Fettsäuren [g]	0	
Kohlenhydrate [g]	55	
davon Zucker [g]	51	
Eiweiß [g]	1,4	
Salz [g]	0,01	
Analysen	°Brix (± 3) 60 pH (± 0,2) 3,6	
Mikrobiologie	Das Erzeugnis ist bedingt durch den Gesamtzuckergehalt, den niedrigen pH-Wert und einer chemischen Konservierung unter den vorgegebenen Lagerbedingungen mikrobiologisch stabil.	
Lagerung	Trocken, vor Licht und 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 Dinkel, Kamut, bzw. Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse	n Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben n	
31 Mär 2014 Datum	Ing. Andreas Jager Produktentwicklung	Mag. Thomas Recheis Qualitätssicherung
Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		