

	Endproduktspezifikation	Ausgabe: 6
	LIOTTA - Erdbeersauce	Dok.Nr.: EP-ES-02
		Seite 1 von 2

1. Produkt	Erdbeer Sauce Topping Dessertsauce mit hohem Erdbeerfruchtanteil		
1.1 Produkt / Sachbezeichnung			
1.2 Verpackung	PP-Kunststoffflaschen mit Siegelverschluß-Klappdeckel		
1.3 Füllmenge / Gewicht	1000 g, 500 g, 250 g		
1.4 MHD ab Produktion	Original verschlossen 365 Tage		
1.5 Rest-MHD ab Zustellung	Original verschlossen 243 Tage		
1.6 Lagerung / Versand	Trocken lagern		
1.7 Zutaten	Zucker, Erdbeeren 23 %, Wasser, Glukosesirup, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Gelierzmittel: Pektin E440; färbendes Rote Beetesaftkonzentrat, färbendes Granatapfel- und Karottensaftkonzentrat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E202; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl E410; Aroma		
1.8 Kennzeichnung	MHD TT MM JJJJ Chargennummer im Produktionsjahr mit Uhrzeit CH000/JJ 00:00 Per Tintenstrahldrucker am Flaschenhals		
1.9 Rework	Rework kann zugesetzt werden, keine Qualitätsveränderungen		
2. Sensorische Anforderungen			
2.1 Aussehen	Dickflüssige, fruchtige, süße Erdbeerensauce.		
2.2 Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch		
2.3 Geschmack	Süß, nach Gartenerdbeeren		
2.4 Farbe	Rot, RAL 3000		
2.5 Viskosität	Dickflüssig, nicht marmeladenartig		
3. Nährwertangaben in ca. 100 g			
3.1 Brennwert kJ / kcal	974 / 229		
3.2 Fett	< 0,10 g		
davon gesättigte Fettsäure	< 0,10 g		
3.3 Kohlenhydraten	56,0 g		
davon Zucker	56,0 g		
3.4 Ballaststoffe	0,60 g		
3.5 Eiweiß	0,30 g		
3.6 Salz	0,03 g		
4 Chem./physikalische Werte			
4.1 Viskosität	130 +/- 20 mm pro 7,5 Sekunden		
4.2 Brix°	55 +/- 5 Brix°		
4.3 aw-Wert	0,85 – 0,92		
4.4 pH Wert	2,80 – 2,85		
5. Mikrobiologische Beurteilung			
Prozesshygienekriterien			
5.1 Hygiene- und Indikatorkeime	Grenzwert	Toleranz	Methode
5.1.1 Enterobacteriaceae	≤ 1 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 21528
5.1.2 Keimzahl (bei 30 °C)	≤ 100 KBE/g	< 100.000 KBE/g	Koloniezählverfahren
5.1.3 Schimmel	0 KBE/g	< 10 KBE/g	ISO 6611/IDF94 oder ISO 21527
5.1.4 Hefen	< 10.000 KBE/g	< 100.000 KBE/g	ISO 6611/IDF94 oder ISO 21527

	Endproduktspezifikation	Ausgabe: 6
	LIOTTA - Erdbeersauce	Dok.Nr.: EP-ES-02
		Seite 2 von 2

Lebensmittelsicherheitskriterien	
5.2 pathogene Keime	
5.2.1 Listeria monocytogenes	Negativ in 25 ml ISO 11290-1
5.2.2 Salmonellen	Negativ in 25 ml ISO 6579
6. Allergene	frei von
6.1 Glutenthaltiges Getreide	ja
6.2 Krebstier und -Erzeugnisse	ja
6.3 Ei und - Eierzeugnisse	ja
6.4 Fisch und –Erzeugnisse	ja
6.5 Erdnuss und –Erzeugnisse	ja
6.6 Soja und –Erzeugnisse	ja
6.7 Milch und -Erzeugnisse inkl. Laktose	ja
6.8 Schalenfrüchte (Nüsse)	ja
6.9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse	ja
6.10 Senf und Senferzeugnisse	ja
6.11 Sesam und Sesamerzeugnisse	ja
6.12 SO2 Verbindungen	ja
6.13 Lupine	ja
6.14 Weichtiere	ja
7. GVO	Entsprechend den EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003 wird bestätigt, dass das Produkt keine genetisch veränderten Organismen (GVO) enthält, nicht aus GVO besteht, nicht aus GVW hergestellt wurde und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.
8. Lebensmittelrechtliche Anforderung	Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten und Verpackungsmaterialien entsprechen allen österreichischen und EU-lebensmittelrechtlichen Vorgaben
9. Rückverfolgbarkeit	Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet. Darüber hinaus ist auch die Rückverfolgbarkeit der Vorlieferanten gem. EG VO 178/2002 auf jeder Stufe gesichert.
10. Schadstoffe und Rückstände	Nicht über den erlaubten Höchstwerten
11. HACCP Konzept und IFS (International Food Standard)	Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes und nach IFS i.d.g.F. erzeugt.
12. Mitgeltende Dokumente	keine
13. Zolltarifnummer	21069098
14. Gebrauchshinweise	Kalt und warm anwendbar. Zum Garnieren von Desserts, Eisbechern, Schlagobers etc. Ideal auch zum Verfeinern von Milchmixgetränken, Topfen und Joghurt. Vor und nach dem Öffnen trocken lagern und nach dem Öffnen innerhalb eines Monats verbrauchen.

	erstellt:	geprüft:	QM-Freigabe:	Gültig ab:
Datum:	27.10.2014	28.10.2014	28.10.2014	28.10.2014
Unterschrift:	Fr. Liotta	Hr. Rauter	Hr. Masaniger	Hr. Liotta