# PRODUKTSPEZIFIKATION

## 9139 Himbeer Sirup 5L



| | |
|---|---|
| Verkehrsbezeichnung | Himbeersirup |
| Aussehen | klare bis leicht trübe, viskose Flüssigkeit |
| Farbe | dunkelrot |
| Geruch | charakteristisch nach Himbeeren |
| Geschmack | charakteristisch nach Himbeeren |

| **Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit** | |
|---|---|
| Verpackung | HDPE Kanister |
| Lagerung | verschlossen; nicht über Raumtemperatur |
| Haltbarkeit | 360 Tage |

| **Chemisch Physikalische Merkmale** | | | |
|---|---|---|---|
| Trockensubstanz | °Bx | 60,0 - 64,0 | IFU Nr. 8 |
| Titrierbare Säure (als Zitronensäure) | g/kg | 6,8 - 8,7 | IFU Nr. 3 |
| Kaliumsorbat | mg/L | > 240 | HPLC |
| Natriumbenzoat | mg/L | > 240 | HPLC |

| **Mikrobiologische Merkmale** | | | |
|---|---|---|---|
| Aerobe Gesamtkeimzahl | KBE/50mL | < 500 | IFU MBM Nr. 2 |
| Hefen | KBE/50mL | < 20 | IFU MBM Nr. 3 |
| Schimmel | KBE/50mL | < 20 | IFU MBM Nr. 4 |

| **Zutaten** | |
|---|---|
| | Zucker |
| | Glucose-Fructose Sirup |
| | Wasser |
| 13% | Himbeersaft aus Himbeersaftkonzentrat |
| | Aroniasaftkonzentrat |
| | Säuerungsmittel: Citronensäure |
| | Aroma |
| | Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat |

| **Nährwerte pro 100mL Sirup** | | |
|---|---|---|
| Energiewert | kJ/kcal | 1379 / 325 |
| Fett | g | 0 |
| davon gesättigte Fettsäuren | g | 0 |
| Kohlenhydrate | g | 80 |
| davon Zucker | g | 79 |
| Eiweiß | g | 0 |

## PRODUKTSPEZIFIKATION

# 9139 Himbeer Sirup 5L

| | | |
|---|---|---|
| Salz | g | 0,03 |

# PRODUKTSPEZIFIKATION

## 9139 Himbeer Sirup 5L



| **Allergene** | | |
|---|---|---|
| Allergene gemäß Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27.November 2007 zur Änderung von IIIa der Richtlinie 2000/13/EG | Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | - |
| | Eier und Eierzeugnisse | - |
| | Fisch und Fischerzeugnisse | - |
| | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | - |
| | Soja und Sojaerzeugnisse | - |
| | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | - |
| | Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| | Sellerie und Sellerieerzeugnisse | - |
| | Senf und Senferzeugnisse | - |
| | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | - |
| | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L als $SO_2$ angegeben | - |
| | Mollusken | - |
| | Lupinen | - |

Lebensmittelrechtlicher Status

Das Produkt ist verkehrsfähig gemäß Österreichischem Lebensmittelgesetz LMSVG 2006 sowie VO(EG) 178-2002 und allen relevanten Verordnungen und Richtlinien, österreichischem Lebensmittelbuch in der gültigen Fassung, Codexkapitel B6.

Gentechnik / Novel Food

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt weder den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Novel Food Verordnung (EG) 258/97 noch den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003) in der jeweils gültigen Fassung.

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.
Aus produktionstechnischen Gründen und bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe kann es bei den spezifizierten Parametern in Einzelfällen zu Abweichungen kommen.
Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen. Bei den spezifizierten Werten handelt es sich jeweils um die aktuelle Version der Datenlage vor Ort.
Die in dieser Spezifikation enthaltenen Angaben sind vertraulich zu behandeln und nur für den internen Gebrauch bestimmt.

Wien, 12.11.2014

DI Thomas Nedoma
Leitung Qualität und Entwicklung

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.