

PRODUKTSPEZIFIKATION

9618 Holunderblüten Sirup 5L

Seite 1 von 2

Verkehrsbezeichnung	Holunderblüten Sirup
Aussehen	leicht trübe, viskose Flüssigkeit
Farbe	hellgelb
Geruch	charakteristisch nach Holunderblüten
Geschmack	charakteristisch nach Holunderblüten

Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit	
Verpackung	HDPE Kanister
Lagerung	verschlossen, nicht über Raumtemperatur
Haltbarkeit	270 Tage

Chemisch Physikalische Merkmale			
Trockensubstanz	°Bx	57,0 - 61,0	IFU Nr. 8
Titrierbare Säure (als Zitronensäure)	g/kg	12,8 - 14,1	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
	Wasser
	Holunderblütenextrakt
	Glucose-Fructose-Sirup
	Säuerungsmittel: Citronensäure
	Apfelsaftkonzentrat
	Aroma
	Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat

Nährwerte pro 100mL Sirup		
Energiewert	kJ/kcal	1292 / 305
Fett	g	0
davon gesättigte Fettsäuren	g	0
Kohlenhydrate	g	74
davon Zucker	g	74
Eiweiß	g	0
Salz	g	0

PRODUKTSPEZIFIKATION

9618 Holunderblüten Sirup 5L

Seite 2 von 2

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.

Wien, 12.11.2014

DI Thomas Nedoma
Leitung Qualität und Entwicklung

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