

Produkt	Konfitüre	erhalten am 27.02.2024 STAV 360834
Sorte	Marille passiert	
Artikelnummer	041211	
Hersteller	A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria	
Gebinde	PP	
Füllmenge	13,3 kg	
Zutaten	Marillen (Aprikosen), Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumcitraate, Stabilisator Calciumcitraate	
Hinweis	Zur Herstellung feiner Backwaren bestimmt	
Fruchtanteil [%]	45	
Mindesthaltbarkeit [d]	365	
Brennwert [kJ/kcal]	Nährwerte im Durchschnitt per 100 g (100 ml Fertiggetränk bei Sirupen) 1073/252	
Fett [g]	0	
davon ges. Fettsäuren [g]	0	
Kohlenhydrate [g]	62	
davon Zucker [g]	61	
Eiweiß [g]	0,5	
Salz [g]	0,05	
Analysen	°Brix (± 3) 65 pH (± 0,2) 3,3	
Mikrobiologie	Das Erzeugnis ist bedingt durch den Gesamtzuckergehalt und den niedrigen pH-Wert unter den vorgegebenen Lagerbedingungen mikrobiologisch stabil.	
Lagerung	Vor Wärme geschützt, nach dem Öffnen gekühlt 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
6 Sep 2023	Reinhard Rittmannsberger	Valerie Podhraski, PhD
Datum	Produktentwicklung	Qualitätssicherung
Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		