



PP03  
Spezifikation

Art.Nr. 037061  
Seite 1 von 1

erhalten am 07.05.2021  
STAV 360873

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <b>Produkt</b>   | Fruchtfüllung  |  |   |
| <b>Sorte</b>   | Rote Ribisel passiert  |  |   |
| <b>Artikelnummer</b>   | 037061   |  |   |
| <b>Hersteller</b>  | A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria  |  |   |
| <b>Gebinde</b>   | PP (Polypropylen)  |  |   |
| <b>Füllmenge</b>   | 13,3 kg  |  |   |
| <b>Zutaten</b>   | Rote Ribisel (rote Johannisbeeren), Zucker, Feuchthaltemittel Sorbit, modifizierte Stärke, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumcitrate, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Stabilisator Calciumcitrate. |  |   |
| <b>Hinweis</b>   | Zur Herstellung feiner Backwaren bestimmt, kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken   |  |   |
| <b>Fruchtanteil [%]</b>  | 40   |  |   |
| <b>Mindesthaltbarkeit [d]</b>  | 730  |  |   |
| <b>Nährwerte im Durchschnitt per 100 g (100 ml Fertiggetränk bei Sirupen)</b>  |  |  |   |
| <b>Brennwert [kJ/kcal]</b>   | 869/206  |  |   |
| <b>Fett [g]</b>  | 0  |  |   |
| <b>davon ges. Fettsäuren [g]</b>   | 0  |  |   |
| <b>Kohlenhydrate [g]</b>   | 58   |  |   |
| <b>davon Zucker [g]</b>  | 36   |  |   |
| <b>Eiweiß [g]</b>  | 0,5  |  |   |
| <b>Salz [g]</b>  | 0,11   |  |   |
| <b>davon Polyalk. [g]</b>  | 20   |  |   |
| <b>davon Stärke [g]</b>  | 1,6  |  |   |
| <b>Analysen</b>  | °Brix (± 3) 60<br>pH (± 0,2) 3,1   |  |   |
| <b>Mikrobiologie</b>   | Das Erzeugnis ist bedingt durch den Gesamtzuckergehalt, den niedrigen pH-Wert und einer chemischen Konservierung unter den vorgegebenen Lagerbedingungen mikrobiologisch stabil.   |  |   |
| <b>Lagerung</b>  | Vor Wärme geschützt<br>Für den Transport sind kurzfristige Abweichungen zulässig.  |  |   |
| <b>Gentechnik</b>  | Nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003  |  |   |
| <b>Lebensmittelrecht</b>   | Hergestellt nach österreichischem Lebensmittelrecht  |  |   |
| <b>Allergene</b>   | 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<br>Dinkel, Kamut, bzw. Hybridstämme) und daraus<br>hergestellte Erzeugnisse  | n  | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von<br>mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben | n |
| 13 Dez 2018<br>Datum   | Reinhard Rittmannsberger<br>Produktentwicklung   | Valerie Podhraski, PhD<br>Qualitätssicherung   |   |
| Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.<br>Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. |  |  |   |