

	PP03 Spezifikation	Art.Nr. 035784 Seite 1 von 1
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Produkt	Fruchtfüllung		
Sorte	Himbeer		
Artikelnummer	035784		
Hersteller	A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria		
Gebinde	PP (Polypropylen)		
Füllmenge	13,3 kg		
Zutaten	Himbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Säureregulator Natriumcitrate, Stabilisator Calciumcitrate		
Hinweis	Zur Herstellung feiner Backwaren bestimmt		
Fruchtanteil [%]	45		
Mindesthaltbarkeit [d]	730		
Brennwert [kJ/kcal]	956/225		
Fett [g]	0		
davon ges. Fettsäuren [g]	0		
Kohlenhydrate [g]	54		
davon Zucker [g]	47		
Eiweiß [g]	0,6		
Salz [g]	0,08		
Analysen	°Brix (± 3) 58 pH (± 0,2) 3,1		
Mikrobiologie	Das Erzeugnis ist bedingt durch den Gesamtzuckergehalt, den niedrigen pH-Wert und einer chemischen Konservierung unter den vorgegebenen Lagerbedingungen mikrobiologisch stabil.		
Lagerung	Vor Wärme geschützt 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	
<div><div>20 Apr 2021 Datum</div><div>Reinhard Rittmannsberger Produktentwicklung</div><div>Johanna Zwick, MSc Qualitätssicherung</div></div> <div>Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.</div>			