

	Tiefgekühltes Fruchtpüree: Wilde Heidelbeere 100% 1kg	
	Artikelnr : AMY0B0AA0 Artikelnr Karton: AMY0C6AA0	Version: 5.0 Aktualisiert am: 20/05/2024
	GTIN 13 : 3389133002813	GTIN 14 : 63389133002815

Beschreibung:

Das Püree wird mit perfekt gereiften, frischen Früchten hergestellt, dessen Fruchtfleisch zerkleinert und veredelt wird. Die Assemblage der Rohstoffchargen garantieren eine gleichbleibende Qualität und Geschmack.

Zusammensetzung:

Zutaten	Menge (%)	Herkunftsliste (ausgewählte Herkunft) *
Blaubeere	100	POLEN SERBIEN UKRAINE

* In unterschiedlichen Mengen verwendet. Die Herkunft kann sich ändern, um eine konstante Qualität des Produkts zu gewährleisten.

Prozess:

Wärmebehandlung :	Pasteurisierung
Metallerkennungsschwellen	Edelstahl: 2,5 mm
	Nicht eisenhaltig: 1,8 mm
	Eisenhaltig: 1,5 mm

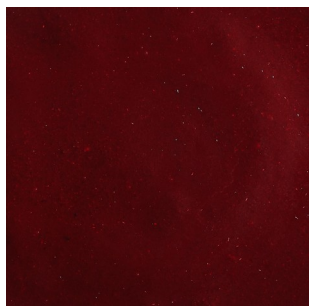
Zertifizierungen:

Die Produktionsstätte ist zertifiziert FSSC 22000 und ISO 22000

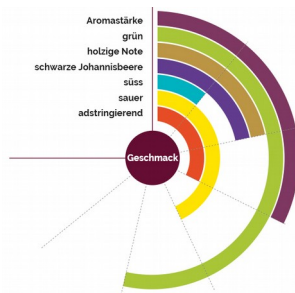
Physikalisch-chemische Kriterien:

	Zielwerte	Toleranzen	Einheit
Grad Brix	12	10 - 14	° Brix
pH	2.95	2.80 - 3.10	
Trockenextrakt (nur zur Information)	14.5	13 - 16	g/100g

Farbe: (nicht Vertragsbestand Foto)



Sensorisches Profil



Aussehen

weinrote Farbe ●●●●●●●●

Viskosität ●●●●●○

Textur im mund

Hinterlässt eine Schicht im Mund ●●●●●●●●

körnig ●●●●●●●●

Mikrobiologische Kriterien:

	Zielwerte	Einheit	Verfahren
Flora gesamt*	< 5000	cfu/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobakterien*	< 10	cfu/g	ISO 21258-1 / -2
E. coli	< 5	cfu/g	ISO 16649-1 / -2
Hefen*	< 500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Schimmel*	< 500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Salmonellen**	NO DETECTED	/25g	ISO 6579-1
Listeria mono.**	NO DETECTED	/25g	ISO 11290-1
*Toleranzen = 3 x Zielwerte			
**Analysen durch ein akkreditiertes Labor und nur bei Produkten mit einem pH-Wert von über 3,8.			

Nährwerte: Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 1169/2011

	Wert	Einheit
Brennwert	195	kJ
Brennwert	46	kcal
Fett	0.0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0.0	
Kohlenhydrate	9.4	
davon Zucker	7.6	
Ballaststoffe	3.2	
Eiweiss	0.6	
Salz	0.0	
Natrium	0.0	mg/100g
Werte verfügbar auf http://vn.my-vb.com		

Diäten :

Halal zertifiziertes Produkt	Ja	Geeignet für Vegetarier	Ja
Kosher zertifiziertes Produkt	Ja	Geeignet für die vegane Ernährung	Ja
		Geeignet für Zöliakie-Diät	Ja

Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011:			
	Präsenz im Produkt	Vor-Ort-Präsenz	Kontamination durch andere Produkte
Sellerie	nicht	nicht	nicht
Krustentiere	nicht	nicht	nicht
Eier	nicht	nicht	nicht
Fisch	nicht	nicht	nicht
Gluten	nicht	nicht	nicht
Lupine	nicht	nicht	nicht
Milch	nicht	nicht	nicht
Mollusken	nicht	nicht	nicht
Senf	nicht	nicht	nicht
Erdnuss	nicht	nicht	nicht
Sesam	nicht	nicht	nicht
Sojabohne	nicht	nicht	nicht
Nüsse	nicht	nicht	nicht
Sulfite	nicht	nicht	nicht

Vorschriften : Das Produkt entspricht den Vorschriften und ihren Änderungen entspricht	
GVO	Enthält keine GVO gemäß den Verordnungen (EG) N°1829/2003 und N°1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen und deren Änderungen.
Ionisation	Nicht ionisiertes Produkt
Radioaktivität	< 100Bq
Pestizide	Verordnung (EG) N° 396/2005 über Pestizidrückstände in Lebensmitteln und deren Änderungen
Schwermetalle	Verordnung (EG) Nr. 2023/915 über die Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Änderungen.
Kennzeichnung	Verordnung (EG) N° 1169/2011 vom 22. November 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Allergene	Verordnung (EG) N° 1169/2011 vom 22. November 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Verpackung	Verordnung (EG) N° 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
	Verordnung (EG) N° 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 in der geänderten Fassung, über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
	Verordnung (EG) N° 10/2011 vom 15. Januar 2011 für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt und deren Änderungen

Lagerung und Nutzungshinweise:	
Lagerbedingungen	Gefroren
Lagertemperatur	≤ -18°C
Transporttemperatur	≤ -18°C
Mindesthaltbarkeitsdatum	30 Monate nach der Produktion
Mindesthaltbarkeitsdatum Druckformat	JJJJ/MM/TT TT/MM/JJJJ
Zeit zum Auftauen bei +2 /+ 4 °C	24 Stunden
Aufbewahrung nach dem Auftauen in der Verpackung verschlossen bei +2 /+ 4 °C (in Tagen)	10
Lagerbedingungen: Um alle organoleptischen Qualitäten des Produktes zu schützen, empfiehlt Ihnen Les vergers Boiron, das Produkt geschlossen in seiner Originalverpackung bei + 2/+4° Grad aufzutauen. Zum einfachen Entformen oder Teilen Ihres tiefgefrorenen Pürees, empfehlen wir Ihnen eine der beiden folgenden Methoden: Entfernen Sie den Deckel und lassen Sie die Schale 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie die Schutzfolie abziehen. Oder halten Sie die unversehrte Schale mindestens 30 Sekunden unter warmes Wasser und entfernen Sie dann den Deckel und die Schutzfolie. Ausserdem empfiehlt Les vergers Boiron das Produkt komplett aufzutauen und zu mischen, um ein Produkt mit vollkommen homogener Qualität zu erhalten. Das Auftauen und die Aufbewahrung nach dem Auftauen unterliegen der Verantwortung des Benutzers und im Respekt der guten Praktiken von Hygiene und HACCP.	