

	Pasteurisierte Fruchtpüree100% : Himbeere 1l	
	Artikelnr : BFR0E0AA0 Artikelnr Karton: BFR0C6AA0	Version: 7.0 Aktualisiert am: 05/11/2021
	EAN 13 : 3389132000230	GTIN 14 : 63389132000232

Beschreibung:

Aus ausgewählten Rohstoffen gewonnenes Püree, stabilisiert durch ein Verfahren, das die optimale Erhaltung von Farbe, Geschmack und Geruch bis zum Ende der Haltbarkeit garantiert.

Zusammensetzung:

Zutaten	Menge (%)	Herkunftsliste (ausgewählte Herkunft) *
Himbeere	100	SERBIEN

* In unterschiedlichen Mengen verwendet. Die Herkunft kann sich ändern, um eine konstante Qualität des Produkts zu gewährleisten. Weitere Informationen zur Herkunft der Rohstoffe in Ihrer Charge finden Sie im Dokument im PIM.

Prozess:

Wärmebehandlung :	Pasteurisierung
-------------------	-----------------

Die Produktionsstätte ist zertifiziert :

FSSC 22000	Nein	IFS	Ja
ISO 22000	Nein	ISO 9001	Nein
BRC	Nein	ISO 14001	Nein

Physikalisch-chemische Kriterien:

	Zielwerte	Toleranzen	Einheit
Grad Brix	10	8 - 12	° Brix
pH	2.95	2.70 - 3.30	
Trockenextrakt (nur zur Information)	..		

Organoleptische Kriterien:

Farbe:	dunkelrosa-rote, glänzend
Geschmack:	säuerlich, leicht sauer, leicht Walnuss Note
Textur:	halbflüssig, glatt

Nährwerte: Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 1169/2011		
	Wert	Einheit
Brennwert	172	kJ
Brennwert	42	kcal
Fett	0.0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0.0	
Kohlenhydrate	10.0	
davon Zucker	7.0	
Ballaststoffe	1.0	
Eiweiss	0.0	
Salz	0.0	
Natrium	0.0	mg/100g
Werte verfügbar auf http://vn.my-vb.com		

Mikrobiologische Kriterien :	Zielwerte	Verfahre
Sterilitätstest Kontrolliert auf jeder Charge	Negativ	Durchflusszytometrie

Diäten :			
Halal zertifiziertes Produkt	Nein	Geeignet für Vegetarier	Ja
Kosher zertifiziertes Produkt	Nein	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	ja	nicht
Krustentiere	nicht	ja	nicht
Eier	nicht	ja	nicht
Fisch	nicht	ja	nicht
Gluten	nicht	ja	nicht
Lupine	nicht	nicht	nicht
Milch	nicht	ja	nicht
Mollusken	nicht	nicht	nicht
Senf	nicht	nicht	nicht
Erdnuss	nicht	nicht	nicht
Sesam	nicht	ja	nicht
Sojabohne	nicht	ja	nicht
Nüsse	nicht	ja	nicht
Sulfite	nicht	ja	nicht

Vorschriften : Das Produkt entspricht den Vorschriften	
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) N° 1881/2006 zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Änderungen
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

Lager:	
Lagerbedingungen	Vor dem Öffnen, Lagertemperatur vor Hitze geschützt <25°C, (um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten).
Lagerung nach dem Öffnen im Kühlschrank (in Tagen)	8
Lagertemperatur	Zwischen 4 °C und 25 °C
Mindesthaltbarkeitsdatum (in Monaten)	15
Druckgröße Datum der minimalen Haltbarkeit	JJJJ/MM/TT TT/MM/JJJJ