

PRODUKTDATENBLATT / SPEZIFIKATION

Dörrpflaumen entsteint

PRODUKTBESCHREIBUNG: Dörrpflaumen entsteint, A-pitted, mit Sorbat, leicht geölt

Zutaten: Dörrpflaumen, Sonnenblumenöl,
GRÖßE: Konservierungsstoff: Sorbinsäure.
30/40, 40/50, 50/60, 60/70, 70/80

HERKUNFT: Chile

SENSORISCHE BESCHREIBUNG:

AUSSEHEN:	gedörrte Pflaumen
GERUCH:	arteigen, fruchtig
FARBE:	dunkelblau bis schwarz
GESCHMACK:	arteigen, frei von Fremdgeschmack, süß-säuerlich, weich fleischig

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN:

Gesamtkeimzahl KbE/g	max. 100.000
Hefe / Schimmelpilze KbE/g	max. 10.000
E.coli KbE/g	max. 10
Salmonellen	n.n. in 125g
Enterobacteriaceae KbE/g	max. 100

PHYSIKALISCHE/CHEMISCHE ANFORDERUNGEN:

Wassergehalt %	max. 34 %
Aflatoxin B ₁ *	<2 µg/kg
Aflatoxin, total*	<4 µg/kg
Phostoxin	< 0,01 mg/kg
Ochratoxin*	<2 µg/kg
Cadmium*	< 0,02 mg/kg
Blei*	< 0,1 mg/kg
Sorbinsäure	max. 1.000 ppm

*lt. EU VO 1831/2006 i.d.g.F.

NÄHRWERTANGABEN in g pro 100g :

Nährwert	909 kJ / 215 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	38 g
Ballaststoffe	6,1 g
Eiweiß	2,3 g
Salz	0,02 g

Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt erstellt. Die Spezifikationen werden laufend aktualisiert und entsprechen den gültigen rechtlichen Bestimmungen.

Druck: 19.05.2023

Formular: 009_B_Spezifikation

Erstellt von JL am 03.01.2011

Geprüft von AS am 10.10.2022

Freigegeben von DW am 11.10.2022

Seite 1

Glatz GmbH, Johannesgasse 23, 1010 Wien

PRODUKTDATENBLATT / SPEZIFIKATION

ALLERGENLISTE (nach EU VO 1169/2011)

Nr.	Stoff	Enthalten		Spuren möglich?	
		Ja	Nein	Ja	Nein
01	Glutenhaltige Getreide u. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
02	Krebstiere/erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
03	Eier/Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
04	Fisch/Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
05	Erdnüsse/Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
06	Soja/Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
07	Milch/Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
08	Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse,.....)	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
09	Sellerie/erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
10	Senf/erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
11	Sesamsamen/erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
12	Schwefeldioxid u. Sulphite mit mehr als 10mg/kg	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
13	Lupinen / Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x
14	Weichtiere / Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	x

Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt erstellt. Die Spezifikationen werden laufend aktualisiert und entsprechen den gültigen rechtlichen Bestimmungen.

PRODUKTDATENBLATT / SPEZIFIKATION

VERPACKUNG:	Karton á 10kg
HALTBARKEIT:	12 Monate ab Produktion bei optimaler Lagerung
LAGERBEDINGUNGEN:	vor Wärme geschützt und trocken lagern, ideal 65% rel. Luftfeuchtigkeit
GVO-Status:	Keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG.

Novel Food – GVO´s

Es werden zur Herstellung einzelner Produkte **keine** neuartigen Lebensmittel gemäß Novel-Food VO (EU) 2015/2283 bzw. gentechnisch veränderte Lebensmittel, Zutaten oder Hilfsstoffe entsprechend VO (EU) 1829/2003 verwendet!

Bestrahlung

Die Produkte werden **keiner** ionisierenden Strahlenbehandlung unterzogen.

Verpackung

Die Verpackung entspricht allen anwendbaren EU-Richtlinien zu Lebensmittelkontaktmaterialien und Lebensmittelpackstoffen insbesondere der EU (EG) VO 1935/2004, der EU (EG) VO 2023/2006 sowie der EU VO 10/2011.

Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt erstellt. Die Spezifikationen werden laufend aktualisiert und entsprechen den gültigen rechtlichen Bestimmungen.