



PP03
Spezifikation

Art.Nr. 001680
Seite 1 von 1

Produkt	Fruchtaufstrich		
Sorte	Himbeere		
Artikelnummer	001680		
Hersteller	A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria		
Gebinde	PP		
Füllmenge	5 kg		
Zutaten	Zucker, Himbeeren, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat		
Hinweis			
Fruchtanteil [%]	45		
Mindesthaltbarkeit [d]	730		
	Nährwerte im Durchschnitt per 100 g (100 ml Fertiggetränk bei Sirupen)		
Brennwert [kJ/kcal]	968/228		
Fett [g]	0		
davon ges. Fettsäuren [g]	0		
Kohlenhydrate [g]	55		
davon Zucker [g]	55		
Eiweiß [g]	0,6		
Salz [g]	0,01		
Analysen	°Brix (± 3)	58	
	pH (± 0,2)	3,0	
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 Dinkel, Kamut, bzw. Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	n
2 Nov 2023 Datum	Ing. Andreas Jager Produktentwicklung	Valerie Podhraski, PhD Qualitätssicherung	
Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.			