

Produktspezifikation:
Marillenkönfitüre passiert „Konditor Spezial“ 55 % Frucht
13,5 kg netto Plastikeimer

| | |
|---------------------------|--|
| PRODUKT | Marillenkönfitüre passiert „Konditor Spezial“ |
| ARTIKELNUMMER | 014672 |
| SORTE | Marille passiert |
| VERWENDUNG | Zur Weiterverarbeitung bestimmt. |
| HERSTELLER | Unterweger Fruchteküche GmbH Thal-Aue 20 9911 Assling |
| GEBINDE | Plastikeimer |
| FÜLLMENGE | 13,5 kg |
| ZUTATEN | Marillen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat |
| FRUCHTANTEIL | 55 % |
| MINDESTHALTBARKEIT | 2 Jahre |

| NÄHRWERTE | DURCHSCHNITT JE 100 g ERZEUGNIS | % GDA* (100 g) |
|--|--|-----------------------|
| Brennwert (kJ/kcal) | 1094 / 260 | 13/13 |
| Eiweiß (g) | 0,6 | <1 |
| Kohlehydrate (g) | 61,8 | 23 |
| davon Zucker (g) | 61,3 | 68 |
| Fett (g) | 0,1 | <1 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0,0 | <1 |
| Salz (g) | 0,03 | <1 |

* GDA (Guideline Daily Amount) = Richtwert für die Tageszufuhr, basierend auf einer Ernährung von täglich 2000 kcal (Quelle: CIAA).

| | |
|--|---|
| ANALYSEN | Gesamtzuckergehalt in Grad Brix: 61 (± 2) pH-Wert: 2,9-3,4 |
| MIKROBIOLOGIE | Das Erzeugnis ist bedingt durch den hohen Zuckergehalt, den niedrigen pH-Wert sowie durch chemische Konservierung unter den vorgegeben Lagerbedingungen mikrobiologisch stabil. |
| LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN | Trocken lagern! |

| | |
|--------------------------|--|
| GENTECHNIK | Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen der EU-VO 1829/2003 bzw. VO 1830/2003 |
| LEBENSMITTELRECHT | Herstellung nach österreichischem Lebensmittelrecht. |

| ALLERGENE: Das Produkt enthält folgende Allergene: | Ja | Nein | Enthalten in |
|--|-----------|-------------|---------------------|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | ✓ | |
| Krebstiere und Krebserzeugnisse | | ✓ | |
| Eier und Eierzeugnisse | | ✓ | |
| Fisch und Fischerzeugnisse | | ✓ | |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | ✓ | |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | | ✓ | |
| Soja und Sojaerzeugnisse | | ✓ | |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | | ✓ | |
| Schalenfrüchte *) | | ✓ | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | | ✓ | |
| Senf und Senferzeugnisse | | ✓ | |
| Sesam und Sesamsamenerzeugnisse | | ✓ | |
| Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse | | ✓ | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben | | ✓ | |

*) Schalenfrüchte, d.h. Mandel (*Amygdalus communis*), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecanuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

| | | | |
|--|--|-------|-------------------------------------|
| | | MS/GM | Paul Unterweger Geschäftsleitung |
|--|--|-------|-------------------------------------|

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.