

Produktspezifikation:

*Ribislkonfitüre rot passiert backstabil 45 % Frucht
 13,5 kg Pl. Eimer*

PRODUKT	Ribislkonfitüre rot passiert backstabil
ARTIKELNUMMER	014924
EAN	90 02355 014924
SORTE	Ribisl passiert backstabil
VERWENDUNG	Zum Weiterverarbeitung bestimmt.
HERSTELLER	Unterweger Fruchteküche GmbH Thal-Aue 20 9911 Assling
GEBINDE	Plastikeimer
FÜLLMENGE	13,5 kg
ZUTATEN	Zucker, Ribisl rot, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: Apfelpektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat
FRUCHTANTEIL	45 %
MINDESTHALTBARKEIT	2 Jahre

NÄHRWERTE	DURCHSCHNITT JE 100 g ERZEUGNIS	% GDA* (100 g)
Brennwert (kJ/kcal)	1068 kJ/ 255 kcal	13 / 13
Eiweiß (g)	0,4	<1
Kohlehydrate (g)	60,2	22
davon Zucker (g)	60,1	67
Fett (g)	0,1	<1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0	<1
Salz (g)	0,02	<1

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

ANALYSEN	Gesamtzuckergehalt in Grad Brix: 65 (± 2) pH-Wert: 3,1-3,5 Backfestigkeit: 200 – 220 °C
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*), Kaschnuss (*Anacardium occidentale*), Pecanuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Ausgabedatum:	10.04.2014	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.