

<b>Produkt</b>	Dörrbirnen ganz ohne Stiel	<b>Aussehen</b> 
<b>Verpackung</b>	a´ 20 kg netto	
<b>Artikelnummer</b>	TK100220	
<b>Herkunft (Primärzutat)</b>	EU (Österreich, Italien, Niederlande, Ungarn, Deutschland, Belgien)	
<b>Lieferant</b>	DörroBSTland Vertriebs GmbH Fruturastraße 1 A-8224 Kaindorf Tel.: +43 (0)3334 41 800 office@doerroBSTland.at	
<b>Standards</b>	Status: IFS-GMF	

1. Sensorische Beurteilung	
Farbe	Hell- bis dunkelbraun
Konsistenz	Außen: mittelhart und trocken mit gerippter Oberfläche; Innen: mittelweich und leicht klebrig
Geruch	Arteigen, aromatisch nach Dörrbirne, frei von Fremdgerüchen
Geschmack	Aromatisch fruchtige Dörrbirnennote, süß, ohne Fremdgeschmack
Schnittgröße/ Mahlgrad	Nicht geschnitten; da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann die Größe und Form der Birnen variieren.
Verunreinigungen/ Fremdkörper	Keine Fremdkörper (ausschließlich von Birnen stammende Bestandteile) Stielteile: maximal 0,5 %

2. Physikalisch - Chemische Beurteilung	
Feuchtigkeit	15 - 20 %
aW-Wert	Maximal 0,65
Schwermetalle Mykotoxine Kontaminanten Pflanzenschutzmittel	Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung sowie der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 in der aktuell geltenden Fassung (i.d.g.F.) und der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 i.d.g.F. Bei der Beurteilung von Pflanzenschutzmitteln und Metallen wird der Trocknungsfaktor berücksichtigt.

### 3. Mikrobiologische Beurteilung

Die mikrobiologische Beurteilung basiert auf den mikrobiologischen Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).	Gesamtkeimzahl	KBE/g	$< 1 \times 10^5$
	Escherichia coli	KBE/g	$< 1 \times 10^1$
	Salmonellen	KBE/ 125 g	n.n.
	Schimmelpilze	KBE/g	$< 1 \times 10^4$
	Enterobacteriaceae	KBE/g	$< 1 \times 10^2$

### 4. Herstellung, Verarbeitung und Lagerung

Herstellung	Die reifen Früchte werden gewaschen und im Ganzen schonend getrocknet. Anschließend werden die Birnen vom Stiel befreit, sortiert und verpackt.
Zutaten	100 % Birnen
Haltbarkeit	12 Monate
Lagerbedingungen	Optimale Lagertemperatur: 10 - 15 °C. Trocken lagern und vor Licht schützen

### 5. Verpackung

Verpackung	Papiersack
------------	------------

### 6. Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (analytisch ermittelt)

Energie	1.126 kJ (268 kcal)
Fett	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	37 g
Eiweiß	2,5 g
Ballaststoffe	22 g
Salz	0,1 g

### 7. Allergene

Allergene im Produkt:	Ja	Nein	Mögliche Kreuzkontaminationen
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse		x	Nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite		x	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	Nein

### 8. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Bei der Herstellung des Produktes werden keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. ihre Stoffwechselprodukte eingesetzt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 (jeweils i.d.g.F.).

### 9. Bestrahlung

Das Produkt wird nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

### 10. Eignungen (ohne Zertifizierung)

Das Produkt ist geeignet für vegetarische und vegane Ernährung. Weiter ist es halal geeignet. Es ist nicht geeignet als Rohkost.

### 11. Konformität der Verpackung

Die verwendete Primärverpackung entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EG) Nr. 2023/2006 (GMP), sowie der Richtlinie 94/62/EG, jeweils i.d.g.F. und ist für den angegebenen Anwendungszweck geeignet.

### 12. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (i.d.g.F.) gegeben.