

	PP03 Spezifikation	Art.Nr. 001451 Seite 1 von 1
---	-------------------------------------	---------------------------------

Produkt	Fruchtaufstrich		
Sorte	Erdbeer, passiert		
Artikelnummer	001451		
Hersteller	A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria		
Gebinde	PP		
Füllmenge	13,3 kg		
Zutaten	Zucker, Erdbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumcitrate, Stabilisator Calciumcitrate, Konservierungsstoff Kaliumsorbat		
Hinweis	Zur Herstellung feiner Backwaren bestimmt		
Fruchtanteil [%]	45		
Mindesthaltbarkeit [d]	730		
Brennwert [kJ/kcal]	Nährwerte im Durchschnitt per 100 g (100 ml Fertiggetränk bei Sirupen) 976/230		
Fett [g]	0		
davon ges. Fettsäuren [g]	0		
Kohlenhydrate [g]	56		
davon Zucker [g]	54		
Eiweiß [g]	0,5		
Salz [g]	0,08		
Analysen	°Brix (± 3) 58 pH (± 0,2) 3,4		
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	n	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von	n
Dinkel, Kamut, bzw. Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse		mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	
24 Nov 2014 Datum	Reinhard Rittmannsberger Produktentwicklung	Mag. Thomas Recheis Qualitätssicherung	
Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.			