

**Produktspezifikation:**  
**Marillenkönfitüre passiert backstabil 45 % Frucht**  
*13,5 kg netto Plastikeimer*

PRODUKT	Marillenkönfitüre passiert backstabil
ARTIKELNUMMER	014856
SORTE	Marille passiert
VERWENDUNG	Zur Weiterverarbeitung bestimmt
HERSTELLER	Unterweger Fruchteküche GmbH Thal-Aue 20 9911 Assling
GEBINDE	Plastikeimer
FÜLLMENGE	13,5 kg
ZUTATEN	Zucker, Marillen, Glukose-Fruktose-Sirup, Säuerungsmittel: Citronensäure, Geliermittel: Pektin, Calciumcitrat, Natriumcitrat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat
FRUCHTANTEIL	45 %
MINDESTHALTBARKEIT	2 Jahre

NÄHRWERTE	DURCHSCHNITT JE 100 g ERZEUGNIS	% GDA* (100 g)
Brennwert (kJ/kcal)	1161 / 273	14 / 14
Eiweiß (g)	0,4	<1
Kohlehydrate (g)	65,9	25
davon Zucker (g)	65,6	73
Fett (g)	0,1	<1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0	<1
Salz (g)	0,09	2

\* 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: 3,1-3,6 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!

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

<b>ALLERGENE: Das Produkt enthält folgende Allergene:</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Enthalten in</b>
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 <sub>2</sub> 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.