

die beerenbauern GmbH & Co.KG	SP Spezifikation Rhabarber-Apfel Fruchtzubereitung	Ersteller: Birgit Bertelshofer freigegeben am: 21.01.2020 geprüft am: 05.02.2021 Revisionsstand: 0
--	---	---

Produktspezifikation: Rhabarber-Apfel Fruchtzubereitung demeter

Zutaten (%):	Rhabarber*	40 %
	Apfel*	14 %
	Rohrohrzucker*	43,6 %
	Zitronensaft*	2 %
	Johannisbrotkernmehl**	0,4 %

*aus biologisch-dynamischem Anbau

**aus kontrolliert biologischem Anbau

Bestimmungsgemäßer Verbrauch:

Dieses Produkt ist für den Einsatz in Naturjoghurt zur Herstellung von Fruchtjoghurt vorgesehen.

Nährwerte (100 g enthalten durchschnittlich):

Energie	786 kJ / 188 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	44 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	0,3 g
Salz	<0,1 g

Physikalische Parameter / Mikrobiologische Eigenschaften:

Brechungsindex (20°C, ° brix)	48	+/- 2
pH-Wert (20°C)	3,6	+/- 0,2
Magnetabscheider	ja	
Gesamtkeimzahl aerob, mesophil	< 10 kbE/g	
Schimmelpilze	< 10 kbE/g	
Hefen	< 10 kbE/g	

Haltbarkeit / Lagerung / Verpackung:

MHD 1 Jahr ab Produktion

Lagertemperatur 2°C - 20°C

Die bag in box Beutel entsprechen der EU Verordnung 10/2011 für Kunststoffe im direkten Lebensmittelkontakt

Sensorik:

Geschmack:	arteigen nach Rhabarber und Äpfeln
Geruch:	arteigen nach Rhabarber und Äpfeln
Konsistenz:	fliessfähig, mit kleinen Rhabarberstücken

GVO Deklaration:

Gemäß der Verordnungen EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003, (für bio: EU-VO 834/2007) bestätigen wir, dass das Produkt:

- keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält
- nicht aus GVO besteht
- nicht aus GVO hergestellt wurde
- keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht.

die beerenbauern GmbH & Co.KG	SP Spezifikation Rhabarber-Apfel Fruchtzubereitung	Ersteller: Birgit Bertelshofer freigegeben am: 21.01.2020 geprüft am: 05.02.2021 Revisionsstand: 0
--	---	---

Allergenkennzeichnung nach LMIV VO (EU) 1169/2011, Anhang II:

Allergen	im Produkt enthalten	Im Betrieb verwendet	wenn ja, Name der entsprechenden Zutat
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Gerste oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein		
Krebstiere und Krebserzeugnisse	nein		
Eier und Eierzeugnisse	nein		
Fisch und Fischerzeugnisse	nein		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein		
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein		
Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekannuss, Paranuss, Makadamianuss, Queenlandsnuss, und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	Haselnuss
Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse	nein		
Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse	nein		
Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse	nein		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg	nein		
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		

Das Produkt wird gemäß den Bestimmungen der VO (EG) 834/2007 und VO (EG) 889/2008 hergestellt.

Eine demeter-Produktzulassung liegt vor.

Der Betrieb betreibt HACCP nach dem Codex Alimentarius der WHO/FAO, Zertifizierung liegt vor.

Die Angaben unterliegen den üblichen produktionstechnischen und natürlichen Schwankungen und sind rechnerisch ermittelt.

Das MHD mit Losnummer stellt die Chargennummer dar, durch die das Produkt eindeutig zuordbar ist. Diese ist im Reklamationsfall anzugeben.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.