



Spezifikationsblatt Waldfruchtsauce

Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Dessertsaucen – Topping Waldfruchtsauce pasteurisiert
Verpackung / VPE	PP-Kunststoffflaschen mit Siegelverschluss-Klappdeckel / 6 Flaschen je Karton
Füllmenge / Gewicht	1,1 Kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern
Zutaten	
Glucose-Fructose-Sirup; Sucrose; Heidelbeer- Johannisbeer-Erdbeer-Püree (36%); Verdickungsmittel: Modifizierte Stärke; Wasser; Säureregulator: Zitronensäure E330; Aromas; Farbstoff: E163; Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E202; Geliermittel: Agar-Agar E406	

Chem./ physikalische Werte

Viskosität	Flüssig
Brix°	65 + 3
aw-Wert	0,65 – 0,80
pH-Wert	2,5 – 3,5
Gesamt ufc/g	5.000 max
Hefe & Schimmelpilze ufc/g	500 max
Coliformi ufc/g	Keine
Salmonelle	Keine

Lebensmittelrechtliche Anforderung

Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten & Verpackungsmaterialien entsprechen allen EU Vorgaben.

Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.

Gebrauchshinweise

Geöffnete Flaschen – das Verschlusssystem gut zusammenklappen und innerhalb 3 Wochen verbrauchen.

Sensorische Anforderungen

Aussehen	Dickflüssig
Geruch	Artypisch, kein Fremdgeruch
Farbe	Dunkel rot, brillant
Geschmack	Waldfruchtgeschmack
Viskosität	Flüssig

Nährwertangaben in ca. 100 g

Brennwert kJ / kcal	1.107 / 261
Eiweiß	Keine
Kohlenhydrate	64,9 g
Davon Zucker	52,3 g
Fett	keine
Davon gesättigte Fettsäuren	Keine
Salz	0,02 g
Ballaststoffe	0,5 g
Wassergehalt	34,5 g
Asche	0,08 g

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstier & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ei & -Eiernerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnuss & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie & Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SO2 Verbindungen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.