



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

Produktspezifikation

Das beschriebene Produkt entspricht den Vorgaben der nationalen und europäischen Gesetzgebung.

Marke: Obstland **Rez-Nr.** HM1122
Artikel: Konfitüre Extra Ananas **Mühlhäuser Art-Nr.:** 00302

I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Ananas Konfitüre Extra
Zutaten (gemäß Deklarationsangaben):	Ananas, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure
Fruchtgehalt	Hergestellt aus 45g Früchten je 100g
Einwaage	3 kg netto
Lagerungsbedingungen	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren

II. Sensorik			
Geschmack	arttypisch; ohne Fremdeindrücke	Geruch	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
Farbe	gelb-orange-braun	Konsistenz	fest-streichfähig

III. Nährwertangaben je 100g (BIG 7)			
Brennwert	1046 kJ	246 kcal	
Fett	0,0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	61 g	davon Zucker	48 g
Eiweiß	0,4 g	Salz	0,03 g

IV. Chemisch- Physikalische Parameter				
Kriterium	Toleranzbereich			Bestimmungsmethode
Trockenmasse [Brix°]	Soll: 63,0	min.: 60,0	max.: 66,0	Refraktometer
pH-Wert	mind.: 2,90		max.: 3,00	pH- Meter



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

V. Allergen – und GMO-Kennzeichnung	
A) Allergene Eine Angabe erfolgt generell nur beim Vorhandensein allergenhaltiger Rohwaren bzw. Spuren derselben. Die Beurteilung wird gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 in der jeweils aktuellen Fassung vorgenommen. Allergene enthalten: <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	B) GMO Unter Bezugnahme auf die VO (EU) 1829/2003 und 1830/2003 sowie auf Grundlage der Erklärungen unserer Vorlieferanten ist folgende Einstufung des Produkts in Bezug auf GMO zu treffen: <input checked="" type="checkbox"/> Ist GMO frei <input type="checkbox"/> Enthält GMO oder Materialien die aus GMO gewonnen sind. Ursprung:

VI. Ernährungsformen (Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet)					
geeignet für:	Ja	Nein		Ja	Nein
Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	HALAL-Zertifikat (muslimische Kost)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kosher-Zertifikat (jüdische Kost)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Veganer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

VII. Mikrobiologische Angaben		
	Maximalwert	Untersuchungsmethode / Medium
<input type="checkbox"/> Aerobe Gesamtkeimzahl	1.000 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> E.coli	n.n. / 10 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Salmonellen	n.n. / 25 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Schimmelpilze	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Hefen	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB

VIII. Spezielle lebensmittelrechtliche Anforderungen
Das Produkt entspricht den Anforderungen der Rückstandshöchstmengen VO. Sollten mengenbegrenzte Stoffe (in Aromen) enthalten sein, so werden diese nachstehend benannt und die enthaltene Menge (in mg / kg) aufgeführt.



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

IX. Allgemeine Produktangaben	
Herstellungsprozess	WE-Bemusterung, -kontrolle, Produktionskontrolle auf Fremdkörper, Verwiegung, Mischen, Kochkessel, Verarbeitung (Kontrolle Schaumbildung, Trockenmasse, pH-Wert, Temperatur), Kühlen, Ablassen, Temperieren, Füllen und Verschließen, Verpackung und Lagerung, Endproduktkontrolle
Maßnahmen gegen Fremdbestandteile	Lieferspezifikationen, optische Kontrolle, Magnet, z.T. Siebung, Metalldetektion
Technologische Eigenschaften (z.B. Gefrierstabilität)	Nicht gefrierstabil (Konsistenzveränderungen)
Herkunft / Produktionsstandort	Deutschland / NRW

X. Verpackung			
Primär	Weißer Kunststoffeimer, versiegelt, mit rotem Kunststoffdeckel	Umverpackung	-
Alle Verpackungsmaterialien entsprechen den gültigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften. Für alle Primärverpackungen liegen Unbedenklichkeitserklärungen der Lieferanten vor			
Etikettenmaße (B x H)	157 x 85 mm	druckfreier Rand rechts	-
Schriftgröße „Einwaage“	6 mm	Schriftgröße „e“-Zeichen	-
Gesamt MHD:	36 Monate		
Kennzeichnung MHD	TT.MM.JJJJ auf Eimer	Kennzeichnung VE	-

XI. Versand- und Lagerungsdaten		
Palettenpackschema (der Produktionspalette)	5 Lagen	24 Eimer
Bruttogewicht je Eimer	ca. 3.240 g	
Lagerbedingungen	Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25°C)	
Los- / Chargenkennzeichnung	Über MHD	
Restlaufzeit bei Anlieferung	18 Monate	
Versandeinheit	Palette	
Transportsicherung	Schrumpfhaube	
Statistische Warennummer für Export (Zoll-Tarif-Nr.)	2007 99 39	

Spezifikation erstellt von: Christian Küppers

Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Stempel und Unterschrift gültig.