

	Produktspezifikation	03988
	Obstland KFT extra Schwarze Johannisbeere	Revision: 03.11.2020/VI

I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung	
Bezeichnung	Schwarze Johannisbeere Konfitüre Extra
Zutaten (gemäß Deklarationsangaben):	Glukosesirup, Schwarze Johannisbeeren, Zucker, Gelmittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure
Fruchtgehalt	Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g
Gesamtzuckergehalt	Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g
Sonstige Kennzeichnung	nur für Großverbraucher
Einwaage	2500 g

II. Allgemeine Produktangaben	
Rezeptur-Nummer	HM1054
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	Lieferantenspezifikationen, optische Kontrolle, Magnet, z.T. Siebung
Technologische Eigenschaften	Nicht gefrierstabil (Konsistenzveränderungen)
Herkunft / Produktionsstandort	Deutschland / NRW

III. Sensorik	
Geschmack	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
Farbe	Schwarz-violett
Geruch	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
Konsistenz	streichfähig

Sensorische Veränderungen im Laufe des MHD sind normal und können durch die Lagerhaltung beeinflusst werden.

IV. Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	1058 kJ / 249 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	49 g
Ballaststoffe	2,8 g

Ersteller: C. Küppers Erstellungsdatum: 01.02.2016 Seite 1 von 3	Freigegeben am/durch: 06.11.2020 / JH Änderungsgrund: Anpassung FG und Format Archivierung: 3 Jahre	Mühlhäuser GmbH Boettgerstraße 5 41066 Mönchengladbach
--	---	--

	Produktspezifikation	03988
	Obstland KFT extra Schwarze Johannisbeere	Revision: 03.11.2020/VI

Eiweiß	0,5 g
Salz	< 0,1 g

V. Chemisch–Physikalische Parameter			
Kriterium	Soll	Toleranzbereich	Bestimmungsmethode
Trockenmasse [°Brix]	60,0	± 3,0	Refraktometer
pH-Wert	2,85	± 0,05	pH-Meter

VI. Allergen–Kennzeichnung
<p>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.</p> <p>Allergene enthalten: <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein</p>

VII. GMO–Kennzeichnung
<p>Unter Bezugnahme auf die VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 sowie auf Grundlage der Erklärungen unserer Vorlieferanten ist folgende Einstufung des Produkts in Bezug auf GMO zu treffen:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Ist GMO frei <input type="checkbox"/> Enthält GMO oder Materialien die aus GMO gewonnen sind.</p> <p style="padding-left: 100px;">Ursprung:</p>

VIII. Spezielle lebensmittelrechtliche Anforderungen
<p>Das beschriebene Produkt entspricht den Vorgaben der nationalen und europäischen Gesetzgebung.</p> <p>Das Produkt entspricht den Anforderungen der Rückstandshöchstmengen VO, der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen und der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 über Höchstgehalte bestimmter Kontaminanten.</p> <p>Das Produkt ist nicht bestrahlt und / oder begast worden. Das Produkt enthält kein Nanomaterial und wurde nicht mit Nanotechnologie hergestellt.</p>

IX. Mikrobiologische Angaben		
	Maximalwert	Untersuchungsmethode / Medium
<input type="checkbox"/> Aerobe Gesamtkeimzahl	1000 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

Ersteller: C. Küppers Erstellungsdatum: 01.02.2016 Seite 2 von 3	Freigegeben am/durch: 06.11.2020 / JH Änderungsgrund: Anpassung FG und Format Archivierung: 3 Jahre	Mühlhäuser GmbH Boettgerstraße 5 41066 Mönchengladbach
--	---	--

	Produktspezifikation	03988
	Obstland KFT extra Schwarze Johannisbeere	Revision: 03.11.2020/VI

<input type="checkbox"/> Hefen	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
---------------------------------------	-------------	----------------------

X. 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"/>			

XI. Verpackung			
Primär	Weißer Kunststoffbecher, versiegelt mit Aluminiumfolie		
Umverpackung	Pappkarton		
Alle Verpackungsmaterialien entsprechen den gültigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften. Für alle Primärverpackungen liegen Unbedenklichkeitserklärungen der Lieferanten vor.			
Gesamt MHD:	36 Monate	Kennzeichnung MHD	TT.MM.JJJJ in Becherboden geprägt
Kennzeichnung VE	Etikett mit allen relevanten Daten		

XII. Versand- und Lagerungsdaten		
Palettenpackschema (der Produktionspalette)	10 Lagen	15 Kartons
Bruttogewicht je Karton	ca. 2.790 g	
Bruttogewicht je Palette	ca. 430 kg	
Lagerbedingungen	Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25°C)	
Los- / Chargenkennzeichnung	Über MHD	
Restlaufzeit bei Anlieferung	18 Monate	
Versandeinheit	Palette	
Transportsicherung	Schrumpfhaut oder Stretchwicklung	

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

Ersteller: C. Küppers Erstellungsdatum: 01.02.2016 Seite 3 von 3	Freigegeben am/durch: 06.11.2020 / JH Änderungsgrund: Anpassung FG und Format Archivierung: 3 Jahre	Mühlhäuser GmbH Boettgerstraße 5 41066 Mönchengladbach
--	---	--