

Produktspezifikation

Artikel AFMO Obstsalat Standard 5,0 kg
Artikelnummer 10299
EAN/GTIN 4260068743080 für die Einheit Ei

Artikelbeschreibung verzehrfertiger Obstsalat bestehend aus:
 Apfel rot
 Wassermelone
 Apfel grün
 Ananas
 Papaya
 Traube dunkel
 Cantaloupemelone
 Honigmelone
 Mango
 Orange

(Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung können vereinzelt sonstige natürliche Bestandteile der Früchte (z.B. Kerne) enthalten sein.)



Menge je Einheit Gesamtfüllmenge 5,0 kg, Abtropfgewicht zum Zeitpunkt der Abfüllung 3,3 kg

Zutatenliste

Prozentualer Anteil der Gesamtfüllmenge: Früchte 66 % , Fond 34 %

Sortenanteil der Früchte am Gesamtprodukt:

18.33%	Apfel rot
17.00%	Wassermelone
14.67%	Apfel grün
11.00%	Ananas
11.00%	Papaya
6.00%	Traube dunkel
6.00%	Cantaloupemelone
6.00%	Honigmelone
6.00%	Mango
4.00%	Orange

Produktspezifikation

(Zum Zeitpunkt der Abfüllung in veränderlichen Gewichtsanteilen produktionsbedingt sowie unter Berücksichtigung der Osmose; mögliche Abweichung pro Produkt: 5%)

Sensorik:

Beschreibung: frische, kräftige Farben der Früchte in flüssigem Aufguss
 Geruch/Geschmack: fruchtig, blumig, frisch / die einzelnen Früchte arttypisch, fruchtig lieblich, leicht säuerlich
 Konsistenz: reife, saftige, frische Früchte

Direktverpackung PP Eimer / PP Stülpedeckel

Kennzeichen der Direktverpackung: Verkehrsbezeichnung, Zutaten, MHD / Verbrauchsdatum, Herstellungsdatum, Gewicht, Hersteller, Nährwerte

MHD / Haltbarkeit 10 Tage ab Produktionsdatum

Lager-/ Transportbedingungen: zwischen + 2° C und + 7° C

Verwendungszweck: verzehrfertiger Obstsalat

Mikrobiologische Daten: Richtwerte am Verbrauchsdatum/MHD

Richt- und Warnwerte für geschnittenes und abgepacktes Obst
 (Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, Stand 2019)

Parameter	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Kolonienzahl	1 x 10 ⁷	---
Enterobacteriaceae	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵
Escherichia coli	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Hefen ^a	1 x 10 ⁵	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Schimmelpilze	1 x 10 ³	---
Salmonellen	---	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes ^b	---	1 x 10 ³
Präsumtive Bacillus cereus	5 x 10 ²	---
pH-Wert	< 2,9 - 3,5	---

Verwendete Methoden:

Produktspezifikation

Aerobe mesophile Koloniezahl: DIN EN ISO 4833-1; ASU L 00.00-88/1;
 Enterobacteriaceae: DIN EN ISO 21528-2;
 Escherichia coli: DIN ISO 16649-2; ASU L 00.00-132/2; Hefen: ISO 21527-1;
 Koagulase-positive Staphylokokken: DIN EN ISO 6888-1; ASU L 00.00-55;
 Schimmelpilze: ISO 21527-1;
 Salmonellen: DIN EN ISO 6579; Listeria monocytogenes: ASU L 00.00-22
 *KbE: Kolonie bildende Einheit

**n.n.: nicht nachweisbar

a) Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.
 b) Für die Untersuchung und die Bewertung von L. monocytogenes sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in der jeweils gültigen Fassung für Lebensmittel zu beachten.

Angaben zu GVO:

Die von uns gelieferten Produkte sind nach den Verordnungen gemäß EG-VO 1829/2003, EG-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig, da die Produkte nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Rohstoffe enthalten. (Eine verschuldensabhängige Haftung kann für diese Angabe nicht übernommen werden, da die gemachten Angaben ausschließlich auf Erklärungen unserer Lieferanten beruhen.)

Qualitätssicherung:

Die Produkte unterliegen ständigen Qualitätskontrollen und werden nach amtlichen Prüfungen regelmäßig auf freiwilliger Basis durch externe, anerkannte Institute untersucht und bewertet. Unsere Produkte werden nach den Vorgaben einer guten Herstellungspraxis und dem HACCP-Konzept hergestellt und werden bis zum Ablauf des MHD regelmäßig geprüft. Unser Qualitätsmanagementsystem erfüllt die Normen des International Featured Standards Food (Version 6.1).

Mikrobiologische Daten:

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus	-
Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus	-
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Eier und Eierzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-
Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-
Schwefeloxid u. Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l als SO ₂	-
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Milch und Erzeugnisse daraus, inkl. Laktose	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

Erläuterung:

+ das Produkt enthält den genannten Stoff als Zutat oder kann den genannten Stoff enthalten
 - der genannte Stoff ist nicht im Produkt laut Rezeptur enthalten

Nährwerte

	100,0 g	enthalten im Durchschnitt
Energie	223 kJ	
Energie	53 kcal	
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	12 g	
davon Zucker	12 g	
Eiweiß	0,9 g	
Salz	0 g	

Sonstige Bemerkungen: Produktparameter können natürlichen Schwankungen unterliegen.

Gesetzliche Rahmenbedingungen

Die mirontell fein und frisch AG erfüllt alle Anforderungen, die sich aus dem LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) sowie den auf der Grundlage dieses Gesetzes erlassenen Verordnungen und den einschlägigen EU-bestimmungen ergeben.

Hiermit erklärt die mirontell fein und frisch AG die Einhaltung der Produktqualität wie in der vorliegenden Produktspezifikation beschrieben. Alle Rahmenbedingungen werden entsprechend den Anforderungen zum Schutze des Verbrauchers ständig geprüft und angepasst.

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und gilt ohne Unterschrift. Sie gilt bis auf Widerruf oder Austausch durch eine aktuelle Version.

Version: 03.02.2021