Spreewald-Feldmann GmbH Co. KG, D-15907 Lübben

PRODUKTSPEZIFIKATION:	00301	VERSION:	8
GÜLTIG AB:	2014.10.15		
ARTIKELBEZEICHNUNG			
Rote Bete Scheiben .			
4250 ml Dose			

1. ALLGEMEINE ANGABEN		
1.01	Nennfüllmenge	4250 ml Dose
1.02	Füllmenge	4000 g
1.03	Abtropfgewicht	2550 g
1.04	Zutaten	Rote Bete, Branntweinessig, Salz, natürliches Aroma, Süßungsmittel: Saccharin
1.05	Schnitt	4-5mm Buntschnitt
2. AUSSTATTUNG		
2.01	Behältnis	4250 ml Weißblechdose Rote Bete Scheiben
2.02	Verschluss	Falzdeckel 159 mm Spreewald - Dekor
2.03	Vorderetikett	ohne
2.04	Rückenetikett	ohne
2.05	Umverpackung	ohne
2.06	EAN - Einzelgebinde	4250262703010
2.07	EAN - VPE	4250262703010
2.08	Kennzeichnung	MHD
3. PALETTENSCHEMA UND LAGERBEDINGUNGEN		
3.01	Gebinde / VE	1
3.02	VE / Lage	35
3.03	Lagen / Palette	5
3.04	Gebinde / Palette	175
3.05	Stapelhöhe	4 Paletten
3.06	Palettenhöhe	1375mm
3.07	Haltbarkeit	48 Monate
3.08	Lagertemperatur	Raumtemperatur
3.09	Restlaufzeit	12 Monate
4. CHEMISCHE BEDINGUNGEN IM ENDPRODUKT		
4.01	pH - Wert	3,70 - 4,10
4.02	Refraktion	7,0 - 8,0 %
4.03	Salzgehalt	0,8 - 1,3 %
4.04	Säuregehalt	0,6 - 0,8 % (ber. als Essigsäure)
4.05	Schwefel	ohne
4.06	Benzoesäure	ohne
4.07	Sorbinsäure	ohne
5. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN		
5.01	Sorte	Forono, Halanga, Rote Kugel
5.02	Farbe	Dunkel Rot Bis Violett
5.03	Geruch	Säuerlich Nach Rote Bete, Nicht Muffig
5.04	Geschmack	Arttypisch, Nicht Rübig
5.05	Konsistenz	Bissfest, Nicht Hart

PRODUKTSPEZIFIKATION:	00301	VERSION:	8
GÜLTIG AB:	2014.10.15		
ARTIKELBEZEICHNUNG			
Rote Bete Scheiben . 4250 ml Dose			

6. MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Das Produkt entspricht "handelsüblicher Sterilität". Pasteurisierte Produkte mit einem pH < 4,50 sind den Sterilprodukten gleichzustellen. Bezogen auf die ungeöffnete Originalverpackung und unter normalen Lagerbedingungen umfasst dieser Begriff folgendes:

- Abwesenheit lebender Keime (nicht nachweisbar/ g Produkt), die sich unter Bedingungen der Lagerung und Distribution vermehren können. Die Zunahme der Keim-bzw. Sporenzahl darf nach einer 14 bis 21-tägigen Bebrütung der verschlossenen Packung bei 25 - 37°C zwei Zehnerpotenzen nicht übersteigen.

- Abwesenheit pathogener Keime (nicht nachweisbar/ g Produkt) sowie deren Toxine

7. NÄHRWERTE (je 100g)		
7.01	Energie	137kJ
		33kcal
7.02	Fett	0,1g
7.03	gesättigte Fettsäuren	< 0,1g
7.04	Kohlenhydrate	5,6g
7.05	davon Zucker	4,8g
7.06	Eiweiß	0,9g
7.07	Salz	1,0g
8. ALLERGENE		
8.01	Allergene (nach Anhang II der VO (EU) 1169/2011- LMIV)	**nicht vorhanden**
8.02	Allergene (ALBA-Liste)	Koriander

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und den mitgeltenden Verordnungen. Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Vorstehende Angaben sind das Ergebnis unserer Qualitätsprüfung. Sie entbinden den Anwender nicht von einer Eingangskontrolle und sie haben nicht die Bedeutung, die Eigenschaften verbindlich zuzusichern. Die Eignung des Produktes für den konkreten Anwendungszweck ist eigenverantwortlich zu überprüfen.

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen bzw. Zutaten die aus GVO hergestellt wurden. Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Das Risiko von Fremdkörpern jeglicher Art ist nach menschlichem Ermessen und Stand der Technik ausgeschlossen.

Wir bestätigen Ihnen, dass von den für unsere Produkte verwendeten Verpackungsmittel keine gesundheitliche Gefährdung für den Endverbraucher ausgeht und die jeweils geltenden rechtlichen Bestimmungen eingehalten werden.
Entsprechende Erklärungen unserer Verpackungsmittellieferanten liegen uns in aktueller Form vor.

Druckdatum: 12.08.2019

Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.