	Tiefgekühltes Fruchtpüree gezuckert: Schwarze Johannisbeere 1kg	
	Artikelnr : ACA1B0AAO	Version: 1.0 Aktualisiert am: 01/10/2018
	EAN 13 : 3389133000055	GTIN 14 : 63389133000057

Beschreibung:

Unsere Fruchtpürees werden durch Zerkleinerung und Veredelung der ganzen Früchte gewonnen. Die Früchte stammen aus ausgewählten, speziell zusammengestellten Sorten, um die besondere Farbe, das Aroma und den typischen Geschmack frischer Früchte zu garantieren.

Zusammensetzung:

Zutaten	Menge (%)	Herkunftsliste (ausgewählte Herkunft) *
Schwarze Johannisbeere	90	FRANKREICH POLEN
Invertzuckersirup	10	FRANKREICH BELGIEN

* In unterschiedlichen Mengen verwendet

Prozess:

Wärmebehandlung :	Pasteurisierung
Metallerkennungsschwellen	Edelstahl: 2,4 mm
	Nicht eisenhaltig: 1,8 mm
	Eisenhaltig: 1,5 mm

Die Produktionsstätte ist zertifiziert :

Zertifizierung	Ja	Nein
FSSC 22000	Ja	Nein
ISO 22000	Ja	Nein
BRC	Nein	Nein

Physikalisch-chemische Kriterien:

	Zielwerte	Toleranzen	Einheit
Grad Brix	24	+/- 1	° Brix
pH		2.60 - 3.10	
Feuchtigkeit	76,81	+/- 1,5	%

Organoleptische Kriterien:

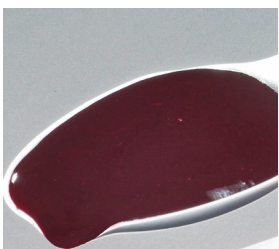
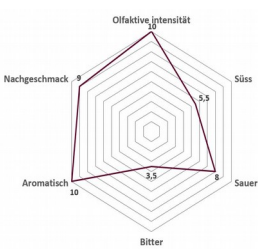
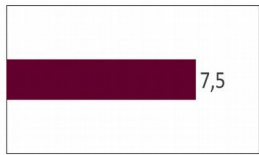
Farbe:	dunkel violett
Geschmack:	sauer, intensives Aroma, lang anhaltend. Holzige Tannin- Note
Textur:	dick

BOIRON FRERES

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Bestellungen: Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - www.my-vb.com

Farbe: (nicht Vertragsbestand Foto)	Sensorisches Profil	Viskosität
		 7,5

Mikrobiologische Kriterien Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 2073/2005

	Zielwerte	Einheit	Verfahren
Flora gesamt*	< 5000	cfu/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobakterien*	< 10	cfu/g	ISO 21258-1 /-2
E. coli	< 5	cfu/g	ISO 16649-1 / -2
Hefen*	< 1500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Schimmel*	< 1500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2

*Toleranzen = 3 x Zielwerte
Analyse wird von einem akkreditierten Labor auf Anfrage durchgeführt

Nährwerte: Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 1169/2011

	Wert	Einheit
Brennwert	359	kJ
Brennwert	85	kcal
Fett	0.0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0.0	
Kohlenhydrate	19.3	
davon Zucker	16.0	
Ballaststoffe	2.8	
Eiweiss	0.5	
Salz	0.0	
Natrium	< 5	mg/100g

Werte verfügbar auf <http://vn.my-vb.com>

Diäten :

Halal zertifiziertes Produkt	Ja	Geeignet für Vegetarier	Ja
Kosher zertifiziertes Produkt	Ja	Geeignet für die vegane Ernährung	Ja
Produkt zertifiziert kosher Passah	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät	Ja

Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011:			
	Präsenz im Produkt	Vor-Ort-Präsenz	Kontamination durch andere Produkte
Sellerie	nicht	nicht	nicht
Krustentiere	nicht	nicht	nicht
Eier	nicht	nicht	nicht
Fisch	nicht	nicht	nicht
Gluten	nicht	nicht	nicht
Lupine	nicht	nicht	nicht
Milch	nicht	nicht	nicht
Mollusken	nicht	nicht	nicht
Senf	nicht	nicht	nicht
Erdnuss	nicht	nicht	nicht
Sesam	nicht	nicht	nicht
Sojabohne	nicht	nicht	nicht
Nüsse	nicht	nicht	nicht
Sulfite	nicht	nicht	nicht

Vorschriften : Das Produkt entspricht den Vorschriften	
Mikrobiologie	Verordnung (EG) N° 2073/2005 zur Festlegung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und deren Änderungen
GVO	Produkt ohne GVO garantiert - Entspricht den Vorschriften EG-Verordnungen Nr 1829/2003 und Nr 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und deren Änderungen
Ionisation	Nicht ionisiertes Produkt - Entspricht Richtlinie (EG) Nr 1999/2 des Rates vom 22. Februar 1999 in der geänderten Fassung in Bezug auf Lebensmittel und Lebensmittelzutaten mit ionisierender Strahlung behandelt
Radioaktivität	Verordnung (EG) N° 733/2008 für die Einfuhr landwirtschaftlicher Erzeugnisse - < 100Bq
Pestizide	Verordnung (EG) N° 396/2005 über Pestizidrückstände in Lebensmitteln und deren Änderungen
Schwermetalle	Verordnung (EG) N° 1881/2006 zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Änderungen
Kennzeichnung	Verordnung (EG) N° 1169/2011 vom 22. November 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Allergene	Verordnung (EG) N° 1169/2011 vom 22. November 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Verpackung	Verordnung (EG) N° 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
	Verordnung (EG) N° 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 in der geänderten Fassung, über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
	Verordnung (EG) N° 10/2011 vom 15. Januar 2011 für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt und deren Änderungen

Lagerung und Nutzungshinweise:	
Lagerungsbedingungen	Gefroren
Lagertemperatur	-18 Grad Celsius
Transporttemperatur	-18°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (in Tagen)	913
Mindesthaltbarkeitsdatum Druckformat	JJJJ/MM/TT TT/MM/JJJJ
Lagerungsbedingungen	Um alle organoleptischen Qualitäten des Produktes zu schützen, empfiehlt Ihnen Les vergers Boiron, das Produkt geschlossen in seiner Originalverpackung bei + 2/+4° Grad aufzutauen. Ausserdem empfiehlt Les vergers Boiron das Produkt komplett aufzutauen und zu mischen, um ein Produkt mit vollkommen homogener Qualität zu erhalten. Das Auftauen und die Aufbewahrung nach dem Auftauen unterliegen der Verantwortung des Benutzers und im Respekt der guten Praktiken von Hygiene und HACCP
Zeit zum Auftauen bei +2 /+ 4 °C	24 Stunden
Aufbewahrung nach dem Auftauen in der Verpackung verschlossen bei +2 /+ 4 °C (in Tagen)	15