	<b>Tiefgekühltes Fruchtpüree: Banane 1kg</b>	
	<b>Artikelnr :</b> ABA0B0AAO	<b>Version:</b> 1.0 <b>Aktualisiert am:</b> 01/10/2018
	<b>EAN 13 :</b> 3389133000680	<b>GTIN 14 :</b> 63389133000682

### 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) *
Banane	99,95	ECUADOR
Antioxidationsmittel : Ascorbinsäure		

\* In unterschiedlichen Mengen verwendet

### Prozess:

Wärmebehandlung :	Pasteurisierung
Metallerkennungsschwellen	<b>Edelstahl:</b> 2,4 mm
	<b>Nicht eisenhaltig:</b> 1,8 mm
	<b>Eisenhaltig:</b> 1,5 mm

### Die Produktionsstätte ist zertifiziert :

FSSC 22000	Ja	IFS	Nein
ISO 22000	Ja	ISO 9001	Nein
BRC	Nein	ISO 14001	Nein

### Physikalisch-chemische Kriterien:

	Zielwerte	Toleranzen	Einheit
Grad Brix	23	+/- 2	° Brix
pH		4.60 - 5.10	
Feuchtigkeit	73,39	+/- 1,5	%

### Organoleptische Kriterien:

Farbe:	hellbeige
Geschmack:	mild, intensives Aroma, lange anhaltend
Textur:	dick, mit Kernen, uneinheitlich dick nach dem Auftauen

### BOIRON FRERES


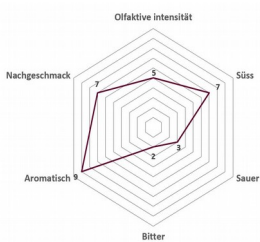
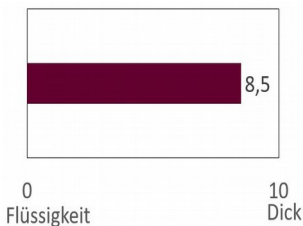
BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

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](http://www.my-vb.com)

## DATENBLATT

Tiefgekühltes Fruchtpüree: Banane 1kg

Farbe: (nicht Vertragsbestand Foto)	Sensorisches Profil	Viskosität
		

### 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
Salmonellen	0	Absenz von 25g	ISO 6579-1
Listeria mono.	0	Absenz von 25g	ISO 11290-1

\*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	415	kJ
Brennwert	98	kcal
Fett	0.0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0.0	
Kohlenhydrate	22.1	
davon Zucker	17.8	
Ballaststoffe	2.6	
Eiweiss	1.1	
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	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät	Ja

### 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](http://www.my-vb.com)

<b>Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011:</b>			
	<b>Präsenz im Produkt</b>	<b>Vor-Ort-Präsenz</b>	<b>Kontamination durch andere Produkte</b>
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

<b>Vorschriften : Das Produkt entspricht den Vorschriften</b>	
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

## DATENBLATT

Tiefgekühltes Fruchtpüree: Banane 1kg

<b>Lagerung und Nutzungshinweise:</b>	
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)	5

### 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](http://www.my-vb.com)