

1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung:	Rote Grütze Sauerkirsch
Marke:	Optimahl cleanline
Bezeichnung gemäß LMIV:	Rote Grütze
Artikelnummer:	300298
GTIN Liefereinheit:	4029384300298
GTIN Basiseinheit:	4029384300298

2. Verpackung

Verpackungsmaterial:	PP-Eimer, 3 kg
Liefereinheit (LE):	3 kg PP-Eimer
Format LE (L x B x H):	22,7 cm x 22,7 cm x 12,3 cm
Brutto- / Nettogewicht LE:	ca. 3,145 kg / 3,000 kg
Packschema:	18 LE pro Lage x 5 Lagen = 90 LE pro Palette
Palettenformat (L x B x H):	80 cm x 120 cm x 77 cm
MHD-Angabe:	Tag.Monat.Jahr
Zolltarifnummer:	20089949



3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur:	unter Kühlung bei +2°C bis +7°C
Anwendungshinweise:	Kalt oder warm als Dessert verwenden (nicht aufkochen).

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (GH):	21 Tage (bei oben genannten Konditionen)
------------------------------------------	------------------------------------------

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe:	dunkelrot, leicht transparent, glänzend
Geruch, Geschmack:	fruchtig rein, nach Sauerkirschen, mit Säurenote, angenehm süß
Textur:	ganze Früchte in dickflüssiger, glatter Fruchtsauce

5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Sauerkirschen 51%, Trinkwasser, Zucker, modifizierte Stärke. Hinweis: Trotz aller Sorgfalt können vereinzelte Kirschkerne im Produkt nicht vollständig ausgeschlossen werden.

6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Anzugebende Zusatzstoffgruppe
keine		

7. Ernährungsinformation in g / 100 g

Energie:	332 kJ /	79 kcal
Fett:	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1 g	
Kohlenhydrate:	18,6 g	
davon Zucker:	15,1 g	
Eiweiß:	0,4 g	
Salz:	<0,1 g	

Die Werte sind rechnerisch bestimmt.

8. Mikrobiologische Werte

Aerobe, mesophile Keime:	<1.000.000 KbE/g
Enterobacteriaceen:	< 5000 KbE/g
koagulase-positive Staphylokokken:	<100 KbE/g
Escherichia coli:	<10 KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus:	<100 KbE/g
Sulfitreduzierende Clostridien:	<100 KbE/g
Salmonellen:	negativ in 25 g
Listerien:	<100 KbE/g

9. Enthaltene Zutaten mit allergenem Potential nach LMIV

Keine

10. Produkteignung bei speziellen Kostformen

Spezielle Ernährungsformen

	geeignet
- vegetarische Ernährung (pflanzliche Lebensmittel, Milch- & Eiprodukte & Honig)	Ja
- vegane Ernährung (ausschließlich Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs)	Ja
- halal (entspricht den islamischen Speisegesetzen)	Nein
- koscher (entspricht den jüdischen Speisegesetzen)	Nein

11. Gentechnik / Bestrahlung

Das Produkt wird ohne die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt. Dies gilt für alle Stufen des Herstellungsprozesses inklusive der Rohstoffe.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

Das Produkt und die Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

12. Verpackungsmaterialien

Alle eingesetzten Primärverpackungsmaterialien sind geeignet für Lebensmittelkontakt, auf mögliche Kontaminationen und Migration geprüft und entsprechen den rechtlichen Vorschriften u.a. VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011.

13. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP - Konzept vorhanden.

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Unser Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Aus produktionstechnischen Gründen sowie bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe, können sich im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern ergeben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Dieses Zertifikat wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.