

Feigen

Trockenfrüchte



Produktbeschreibung

Die getrocknete Feigen werden kalibriert, auf Aflatoxin geprüft, gewaschen, in den Entwässerungstunnel getrocknet, durch Laser- und Röntgensortierer geführt, sortiert, verpackt und durch den Metalldetektor geführt.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

Karton; auf Paletten; 12 Monate; Sauber, trocken und gut belüftet lagern; 8 - 10°C, max. 60% relative Luftfeuchtigkeit.

Sensorik

Hellbraun bis dunkelbraun; arttypisch; Kann aufgrund Zuckergehalt klebrig sein.

Ursprung

Türkei



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefen und Schimmel	max. 10000 cfu/g
Koliforme Keime	max. < 100 cfu/g
E.Coli	max. < 10 cfu/g
Salmonellen	negative

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit	max. 25%
Wasseraktivität	max. 0.70
Beschädigt	max. 4%
Schmutz	max. 2%
Fremdbestandteile	max. 0.5%
Schwefeldioxid	negative

NÄHRWERTANGABEN IN 100GR

Brennwert	319 kcal/ 1334 Kj
Wasser	20.39 g
Eiweiß	3.94 g
Fett	2.42 g
Zucker	43.12 %
Ballaststoffe	7.83 g
- davon gesättigtes Fett	14.5 %
einfach ungesättigt	18.30 %
mehrfach ungesättigt	67.30 %

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Gluten				
Weizen	x		x	
Roggen	x		x	
Gerste	x		x	
Hafer	x		x	
Dinkel	x		x	
Kamut	x		x	
Krebstiere				
Ei	x		x	
Fisch				
Erdnüsse	x		x	
Soja				
Milch	x		x	
Schalenfrüchte				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
Sellerie				
Senf	x		x	
Sesamsamen				
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine				
Weichtiere	x		x	

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.