

Maulbeeren

Trockenfrüchte



Produktbeschreibung

Getrocknete Maulbeeren werden mechanisch durch Siebe und Sauger gereinigt, durch Laser- und Röntgensortierer, sortiert, gewogen, verpackt und durch den Metalldetektor geführt.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

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

Sensorik

Dunkelgelb bis hellbraun; 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
Fremdbestandteile	0.1%

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit	max. 15%
Wasseraktivität	max. 0.70
Beschädigt	max. 5%
Schmutz	max. 3%
Schwefeldioxid	negative

NÄHRWERTANGABEN IN 100GR

Brennwert	360 kcal/1506 Kj
Wasser	9.18 g
Eiweiß	3.36 g
Fett	1.82 g
- davon gesättigtes Fett	0.79 g
- davon einfach ungesättigt	0.19 g
- davon mehrfach ungesättigt	0.85 g
Zucker	57.96 g
- davon Fructose	22.44 g
- davon Glucose	21.65 g
- davon Sucrose	13.91 g
- davon Maltose	0.10 g
- davon Lactose	0.10 g
Ballaststoffe	11.71 g

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.