

Püree aus ROTEN FRÜCHTEN, ohne Zuckerzusatz, durch Hochdruckbehandlung pasteurisiert.

Beschreibung: Zubereitet durch Mischen, Mahlen und Raffinieren ausgewählter Sorten von Himbeeren, Erdbeeren, roten Johannisbeeren, und schw.Johannisbeeren.

Zutat(en): 100% rote Früchte (Himbeeren, Erdbeeren, rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren). Enthält natürlich vorkommenden Zucker.

Herkunft: Polen / Ukraine, Spanien, Frankreich

Haltbarkeit:

Vor dem Öffnen für 1 kg: 13 Monate ab Herstellungsdatum zwischen +2°C und +6°C.

Vor dem Öffnen für 5 kg und 10 kg:

Nach dem Öffnen: 6 Tage im Kühlschrank zwischen + 2°C und + 6°C.

Physikalisch-chemische und organoleptische Eigenschaften:

Brix (±2°): 10 **pH (±0.5):** 2.8 **Textur:** Halbdick **Farbe*:** Rot (#892034)
* : nur zur Information

Nährwerteigenschaften für 100 g:

| | | | | |
|-----------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Brennwert (kcal): 40 | Fett (g): 0 | Kohlenhydrate (g): 5,6 | Ballaststoffe (g): 4,2 | Natrium (mg): 2 |
| Brennwert (kJ): 167 | davon gesättigte Fettsäuren (g): 0 | davon Zucker (g): 5,2 | Eiweiß (g): 1,1 | Salz (g): 0,02 |

Mikrobiologische Eigenschaften:

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Aerobe Mikroorganismen*: < 1000/ g | Sulfitreduzierende Anaerobier 46°C: < 10/ g | *: Toleranz 1log10 |
| Coliforme Bakterien 44°C: < 10/ g | Hefe und Schimmel*: < 1000/ g | |
| Escherichia Coli: < 10/ g | Salmonellen: Not detected / 25 g | |
| Koagulase-positive Staphylokokken: < 10/ g | Listeria monocytogenes: Not detected / 25 g | |

Garantien:

GVO: dieses Produkt enthält keine GVO und ist nicht aus Zutaten mit GVO produziert, gemäß den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

Ionisation: dieses Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt, gemäß den Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG.

Schadstoffe, Pestizide und Radioaktivität: dieses Produkt entspricht der europäischen Gesetzgebung.

Lebensmittelechtheit: die verwendete Verpackung entspricht den europäischen Vorschriften über die Eignung für den Kontakt mit Lebensmitteln.

Allergene: dieses Produkt enthält keine Allergene, gemäß der europäischen Gesetzgebung.

Codes:

| | Produktcode: | EAN-Code Produkt: | EAN-Code Karton: |
|---------------|---------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1 kg: | 3011021001 | 3338702004260 | 3338704004268 |
| 5 kg: | - | N/C | - |
| 10 kg: | - | N/C | - |

Verpackung:

Primärverpackung 1 kg: Weisser Beutel mit unverletzlichem & wiederverschliessbarem Verschluss (Ausgiesser)
Nettogewicht : 1 kg • Aussenabmessungen : 245 x 160 x 92 mm • Tara: 18 g

Primärverpackung 5 kg: -

Primärverpackung 10 kg: -

Sekundärverpackung: Karton • Inhalt: 6 x 1 kg • Aussenabmessungen: 380 x 250 x 130 mm • Tara: 390 g

Palettisierung 1 kg:

| | <u>80x120 cm</u> | <u>100x120 cm</u> |
|--------------------------------|------------------|-------------------|
| Kartonanzahl / Schicht: | 9 | 10 |
| Kartonanzahl / palette: | 99 | 110 |
| Nettogewicht: | 594 kg | 660 kg |
| Bruttogewicht: | 663 kg | 732 kg |
| Palettenhöhe: | 160 cm | 160 cm |

Palettisierung 5 et 10 kg:

| | <u>80x120 cm</u> | <u>100x120 cm</u> |
|--------------------------------|------------------|-------------------|
| Kartonanzahl / Schicht: | - | - |
| Kartonanzahl / palette: | - | - |
| Nettogewicht: | - | - |
| Bruttogewicht 5 kg: | - | - |
| Bruttogewicht 10 kg: | - | - |
| Palettenhöhe: | - | - |