

## HIMBEERPÜREE, ohne Zuckerzusatz, durch Hochdruckbehandlung pasteurisiert.

**Beschreibung:** Zubereitet durch Mahlen und Raffinieren einer Mischung aus verschiedenen Sorten und Ursprüngen.

**Zutat(en):** 100% Himbeeren. Enthält natürlich vorkommenden Zucker.

**Herkunft:** Serbien, Polen, Ukraine

**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:** 12 Monate ab Herstellungsdatum zwischen + 2°C und + 6°C.

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

**Physikalisch-chemische und organoleptische Eigenschaften:**

**Brix (±2°):** 10                      **pH (±0.5):** 3                      **Textur:** Halbdick                      **Farbe\*:** Rot (#9E1B34)  
\* : nur zur Information

**Nährwerteigenschaften für 100 g:**

<b>Brennwert (kcal):</b> 37	<b>Fett (g):</b> 0	<b>Kohlenhydrate (g):</b> 4,2	<b>Ballaststoffe (g):</b> 5,9	<b>Natrium (mg):</b> 1
<b>Brennwert (kJ):</b> 152	<b>davon gesättigte Fettsäuren (g):</b> 0	<b>davon Zucker (g):</b> 4,2	<b>Eiweiß (g):</b> 1,3	<b>Salz (g):</b> 0

**Mikrobiologische Eigenschaften:**

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

	<b>Produktcode:</b>	<b>EAN-Code Produkt:</b>	<b>EAN-Code Karton:</b>
<b>1 kg:</b>	3011018005	3338702004093	3338704004091
<b>5 kg:</b>	3011018003	N/C	3338704004138
<b>10 kg:</b>	3011018004	N/C	3338704004145

**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:** Durchsichtiger Beutel mit gelbem wiederverschliessbarem Verschluss • Nettogewicht: 5 kg •  
Aussenabmessungen: 400 x 295 mm • Tara: 42 g

**Primärverpackung 10 kg:** Durchsichtiger Beutel mit blauem wiederverschliessbarem Verschluss • Nettogewicht: 10 kg •  
Aussenabmessungen: 500 x 370 mm • Tara: 57 g

**Sekundärverpackung:** Karton • Inhalt: 6 x 1 kg oder 2 x 5 kg oder 1 x 10 kg • Aussenabmessungen: 380 x 250 x 130 mm • Tara: 390 g

<b>Palettisierung 1 kg:</b>	<u>80x120 cm</u>	<u>100x120 cm</u>	<b>Palettisierung 5 et 10 kg:</b>	<u>80x120 cm</u>	<u>100x120 cm</u>
<b>Kartonanzahl / Schicht:</b>	9	10	<b>Kartonanzahl / Schicht:</b>	9	10
<b>Kartonanzahl / palette:</b>	99	110	<b>Kartonanzahl / palette:</b>	63	70
<b>Nettogewicht:</b>	594 kg	660 kg	<b>Nettogewicht:</b>	630 kg	700 kg
<b>Bruttogewicht:</b>	663 kg	732 kg	<b>Bruttogewicht 5 kg:</b>	680 kg	750 kg
			<b>Bruttogewicht 10 kg:</b>	678 kg	748 kg
<b>Palettenhöhe:</b>	160 cm	160 cm	<b>Palettenhöhe:</b>	106 cm	106 cm