

Bio Sultaninen, Standard, Type 9, A-Grade
Art-Nr. 30080, Spec ID 14573

HERKUNFT: Türkei

ZERTIFIZIERUNG DES PRODUZENTEN: gemäß eines GFSI anerkannten Standard

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Ungeschwefelte Bio-Sultaninen (Grade A) mit einer typischen Struktur und Farbe. Die zur Verarbeitung kommenden Bio-Sultaninen sind getrocknete, kernlose Trauben der Sorte Vitis Vinifera L. Alle Bio-Sultaninen werden gereinigt, entstielt, sortiert, mechanisch gereinigt, laser gescannt, X-Ray- sowie Metall-detektiert. Die Herstellung findet unter entsprechenden HACCP Bedingungen statt.

ZUTATEN: Sultaninen*, Sonnenblumenöl* (*kontrolliert biologischer Anbau)

SENSORISCHE PARAMETER:

Geruch	fruchtig, frei von Fremdgeruch, typisch
Geschmack	fruchtig, frei von Fremdgeschmack, typisch, sweet
Konsistenz	typisch, soft
Erscheinung	typisch, hellbraun bis mittelbraun, gemäß dem Türk. Std. TS3411

PHYSIKALISCHE PARAMETER:

Count (Anzahl Beeren / 100g)	200 - 350 Stück
Stiele frei > 10 mm	max. 1/ Karton
Stiele frei 4 - 10 mm	max. 2/ Karton
Stiele, eingeschlossen	max. 3 / Karton
Steine (>5mm)	max.1/to
Capstems	max. 3/100 g
Schimmelige Beeren	max. 1,5 %
Ausgezuckerte Beeren	max. 5 %
Zerdrückte/beschädigte Beeren	max. 2 %
Unreife/schrumpelige Beeren (shrivelled)	max. 1,5 %

CHEMISCHE PARAMETER:

Feuchtigkeit	max.17 %
Schwefeldioxid	max. 10 ppm
Öl (zugesetzt)	max. 0,5 %

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER:

Gesamtkeimzahl	max. 100.000 KbE/g
Schimmel	max. 50.000 KbE/g
Salmonellen	negativ/ 125 g
E.Coli	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae	max. 1.000 KbE/g
Coliforms	max. 10 KbE/g

Mykotoxine nach VO (EU) Nr.. 2023/915 (in aktueller Version)

Aflatoxine B1	max. 2 µg/ kg
Aflatoxine B1 + B2 + G1 + G2	max. 4 µg/ kg
Ochratoxin A	max. 8 µg/ kg

Bio Sultaninen, Standard, Type 9, A-Grade
Art-Nr. 30080, Spec ID 14573

Ø NÄHRWERTANGABEN/ 100g:

Energie	1241 kJ / 292 kcal
Fett	0,4g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1g
Kohlenhydrate	69,4g
davon Zucker	69,4g
Ballaststoffe	2g
Protein	2,7g
Salz	0,19375g

Nährwerte basieren auf Angaben des Produzenten.

Erklärung zum Allergenstatus:

	enthalten/ zugesetzt (lt. Rezept)?	Im Betrieb im Einsatz?	Auf derselben Produktionslin- ie im Einsatz?	wenn ja, bitte benennen:
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khora-san-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) oder Hyb-ridstämme davon sowie daraus hergestellte Er-zeugnisse.	-	-	-	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macademia- oder Queenslandnuss) und daraus gewonnene Er-zeugnisse	-	-	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	-	-	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	-	

VERPACKUNG: 12,5 kg net blauem PE-Liner (45 micron) im Umkarton oder je nach Kontrakt

Bio Sultaninen, Standard, Type 9, A-Grade Art-Nr. 30080, Spec ID 14573

Es wird bestätigt, dass gemäß VO(EU) 1935/2004 und VO(EU) 10/2011, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind. Die Herstellung der Verpackung ist konform mit VO(EU) 2023/2006.

HALTBARKEIT: 12 Monate ab Produktion bei entsprechender Lagerung und unversehrter Originalverpackung

LAGERUNG: kühl und trocken

WEITERE INFORMATIONEN:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Lebensmittelrechts. DE-ÖKO-006

Das Produkt ist gemäß der EU VO Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Die ernährungsphysiologischen und chemisch-physikalischen Parameter sind Richtwerte und unterliegen bei Naturprodukten je nach Anbaugebiet und Erntejahr natürlichen Schwankungen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.