

1 Produkt

türkische Sultaninen

2 Sensorik

Aussehen/Form

getrocknete, ganze, kernlose Weinbeeren von relativ gleicher Größe und Form, mit glänzender Oberfläche

Geruch/Geschmack

frisch, arteigen, fruchtig-süß

Farbe

gemäß türkischem Standard TS3411 für Sultaninen

		Type 8	Type 9	Type 10	Type 11
I	hell	20%	40%	56%	70%
II	hell braun	30%	44%	38%	30%
III	dunkel braun	40%	14%	6%	0%
IV	dunkel	10%	2%	0%	0%

Beerengröße (+/-5% je nach Ernte)

Jumbo

< 240 Beeren/100g

Standard

ca. 241-300 Beeren/100g

Medium

ca. 301-400 Beeren/100g

Small

> 401 Beeren/100g

extra große Beeren auf Anfrage verfügbar

3 Chem. -physikalische Daten

Wassergehalt

max. 17%

Ölgehalt

max. 1%

Schwefelgehalt

nicht nachweisbar

Aflatoxin B1

max. 2 µg/kg

Aflatoxine Summe (B1, B2, G1, G2):

max. 4 µg/kg

Ochratoxin A

max. 8 µg/kg

Merkmale/Reinheit	RTU	A-Grade
	(min. 2x maschinengereinigt, 3x laser scanned, 1x Safeline X-Ray)	(min. 2x maschinengereinigt, 2x laser scanned, 1x Safeline X-Ray)
beschädigte Beeren	max. 2%	max. 3%
unentwickelte Beeren	max. 1%	max. 2%
verzuckerte Beeren	max. 2% (ab Mai max. 3%)	max. 3% (ab Mai max. 4%)
schimmelige Beeren	max. 1%	max. 2%
Capstems /100g		
an der Beere	2 Stück	5 Stück
lose	1 Stück	2 Stück
Stiele 4-10 mm/Karton		
an der Beere	1 Stück	2 Stück
lose	1 Stück	3 Stück
Stiele > 10 mm/Karton		
an der Beere	1 Stück	2 Stück
lose	1 Stück	2 Stück
Fremdkörper < 3mm/Tonne	1 Stück	1 Stück
Steine (Fremdkörper > 3mm)	1 Stück/5t	1 Stück/t

4 Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 50.000 KBE/g
Hefe	max. 25.000 KBE/g
Schimmel	max. 30.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	max. 100 KBE/g
E-coli.	max. 10 KBE/g
Salmonellen	negativ in 125 g

5 Zutatenliste

	Zutatenliste in % Angabe laut LMKV	E-Nummer	Herkunftsland der Rohware	%
1.	Sultaninen	-	Türkei	99
2.	Öl (Sonnenblumenöl)	-	Türkei	1

6 Nähr- und Brennwerte

Brennwert KJ:	1272		Brennwert kcal:	304
Eiweiß:	2,46 g		Fett:	0,55 g
Kohlenhydrate:	68,00 g		Gesättigte Fettsäuren:	0,22 g
davon Zucker:	67,11 g		Ungesättigte Fettsäuren:	0,03 g
Ballaststoffe:	5,20 g		Mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,20 g
Natrium:	6,40 mg		Salz:	16 mg
Quelle: BLS (Bundeslebensmittelschlüssel des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft)				

7 Verpackung/ Lagerung/ Haltbarkeit

Als Primärverpackungen mit Produktkontakt werden ausschließlich Materialien eingesetzt, die den einschlägigen und aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen wie z.B.:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 „Rahmenverordnung für Lebensmittelkontaktmaterialien“
- LFGB Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 „Gute Herstellungspraxis“
- Speziell für Kunststoffe: VO (EG) 10/2011 und 174/2015 „Kunststoffrichtlinie“

Für alle Primärverpackungen liegen Konformitätserklärungen der Hersteller vor und können bei Bedarf eingesehen werden.

Verpackung	12,5 kg Kartons aus Pappe mit Schutzeinlage aus Polypropylen
Lagerbedingungen	8-10°C, rel. Luftfeuchtigkeit max. 60%
Haltbarkeit	bei sachgemäßer Lagerung 12 Monate ab Produktionsdatum

8 Allergene Zutaten gemäß EU-Richtlinie (EU 1169/2011)

Allergen	Allergenstatus	Kreuz-kontamination möglich	Inhaltstoff
Glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Krebstiere	Nicht enthalten	NEIN	
Eier u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Fisch u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Erdnüsse u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Soja u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Milch u. –erzeugnisse einschl. Lactose	Nicht enthalten	NEIN	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Sellerie u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Senf u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Sesamsamen u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Lupine u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Weichtiere	Nicht enthalten	NEIN	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben	Nicht enthalten	NEIN	

9 Garantieerklärung zur Gentechnik- Kennzeichnung

Hiermit bestätigen wir, dass der an Sie gelieferte Artikel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG, nicht aus genetisch veränderten Organismen (GVO) bestehen bzw. keine GMO enthalten und nicht aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO hergestellt werden. Das Produkt ist garantiert frei von gentechnisch veränderten Organismen (auf Mais- oder Sojabasis, die nach Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind (Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat).

10 Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Die Qualität der Ware entspricht den deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen unter besonderer Berücksichtigung der für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften. Die Ware wird unter Einhaltung aller derzeit gültigen Verordnungen auf EU-Ebene sowie nach deutscher Gesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung in den Verkehr gebracht.

11 Allgemeine Anforderungen

Rückverfolgbarkeit: Es ist ein System zur Rückverfolgbarkeit des Produktes - inklusive aller Ingredienzien - (gemäß EG-Verordnung Nr. 178/2002) eingeführt und dokumentiert, woraus Herkunft, Einlagerung, Auslagerung der Ware sowie aller enthaltenen Zutaten ersichtlich ist. Die entsprechende Dokumentation ist vor Ort zugänglich und kann bei Bedarf vorgelegt werden.

Bestrahlung: Der Lieferant garantiert gemäß LMBestrV und der EU RL 1999/2/EG und 1999/3/EG den Ausschluss von Lebensmitteln, Pflanzen, Zutaten, Zusatzstoffen und Futtermitteln, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind.

Pestizidrückstände: Rückstände von Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und sonstigen Mitteln dürfen die festgeschriebenen Höchstmengen gemäß VO (EG) Nr. 396/2005, in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung, nicht überschreiten.

Schadstoffrückstände: Rückstände von Schadstoffen dürfen die festgeschriebenen Höchstmengen gemäß Verordnung EU 2023/915 über Höchstmengen an Schadstoffen in Lebensmitteln, in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung, nicht überschreiten.

Es kann Ware von nicht IFS zertifizierten Lieferanten oder Erzeugern geliefert werden. Bei weiteren Fragen hierzu wenden sie sich an die Keyaniyan Company GmbH.