Produktspezifikation

Materialbezeichnung: **Göbber Backfr. 35FA Aprikose-Fr. 12,5kg 30000300**

Rezeptur: 25000057
Version: 08

Verkehrsbezeichnung

Aprikosen Backfruchtfüllung

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Glukose-Fruktose-Sirup, 35% Aprikosen*, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel (Natriumalginat, Pektin), Säureregulator Tri-Kaliumcitrat, Aroma

* vorkonzentriert

Produktbeschreibung

Aussehen: fein passiert
Farbe: gelb bis orange
Geruch: arteigen, ohne Fremdkomponente
Geschmack: arteigen, ohne Fremdkomponente
Konsistenz: geliert

Fruchtanteil je 100g: 35 g
Gesamtzuckergehalt je 100g: 63 g +/- 2,0
pH-Wert: 3,10 +/- 0,2
Dichte: 1,307 g/cm³ +/- 0,02

Nettoinhalt je Gebinde: 12,5 kg

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl (max.): 1.000 KBE/g
Hefen (max.): 10 KBE/g
Schimmelpilze (max.): 10 KBE/g

Nährwertinformationen

Nährwert	pro 100 g	RM*/100 g
Energie in kJ	1.041	
Energie in kcal	245	12 %
Fett	<0,5 g	<1 %
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g	<1 %
Kohlenhydrate	60 g	23 %
davon Zucker	60 g	67 %
Eiweiß	<0,5 g	<1 %
Salz	0,03 g	<1 %

*RM (Referenzmenge) = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)

Mat. 30000300 Kd. 2000157

Allergenkennzeichnung

Allergene Stoffe (gemäß Verordnung VO (EU) 1169/2011 Anhang II)

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	
Eier und Eiererzeugnisse	nein	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	
Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	
Senf und Senferzeugnisse	nein	
Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	

Mat. 30000300 Kd. 2000157

Allergene Stoffe gemäß LeDa

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Es handelt sich hierbei um eine freiwillige Selbstauskunft ohne rechtlichen Anspruch. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Rindfleisch	nein	
Schweinefleisch	nein	
Hühnerfleisch	nein	
Mais	nein	
Kakao	nein	
Hefe	nein	
Hülsenfrüchte	nein	
Glutamate (E 620-E 625)	nein	
Benzoesäure + PHB*	nein	
Azofarbstoffe**	nein	
Vanillin	nein	
Umbelliferae (Doldenblüter)***	nein	
Karotte	nein	
Zimt	nein	

*Benzoesäure (E 210), Natriumbenzoat (E 211), Kaliumbenzoat (E 212), Caliumbenzoat (E 213), PHB-Ester (E 214), PHB-Ethylester-Natriumsalz (E 215), PHB-Methylester (E 218), PHB-Methylester-Natriumsalz (E 219)
**Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124), Allurarot AC (E 129)
***Karotten, Sellerie, Koriander, Petersilie, Dill, Kümmel, Liebstöckel, Anis, Myrrhe, Fenchel, Kerbel usw.

Mat. 30000300 Kd. 2000157

Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeitsdatum: 18 Monate ab Produktion*
*Im original verschlossenen Gebinde unter Akzeptanz möglicher sensorischer Veränderungen.

Lagerbedingungen / Transportbedingungen

Kühl und trocken lagern, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Verpackung

Primärverpackung: Eimer mit Deckel (PP) und Verbundfolie (PET, PP)
Daten zur Versandeinheit: 44 EIM je Palette
Gesamtgewicht: 590,348 KG

Erklärung

Wir bestätigen, dass das an Sie gelieferte Produkt im original verschlossenen Gebinde, bei sachgerechter Lagerung, den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht.
Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.

GVO Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass der an Sie gelieferte Artikel nach unserem derzeitigen Kenntnisstand gemäß der

- "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" und
- "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, sowie Änderung der Richtlinie 2001/18/EG"

nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält, zur Produktion des Artikels keine genetisch veränderten Rohstoffe, Zusatzstoffe oder Aromen eingesetzt werden bzw. die Kennzeichnung dieser Produkte den genannten Verordnungen entspricht. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material
bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Eystrup, 26.01.2024
Göbber GmbH | Bahnhofstraße 40 | 27324 Eystrup

Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Mat. 30000300 Kd. 2000157