

1 Produkt

Beschreibung	Australische getrocknete Premium-Sultaninen (kernlos) mit Sonnenblumenöl beschichtet
--------------	--

2 Sensorik

Aussehen/Farbe	relativ gleichmäßige, helle Bernsteinfarbe frei fließende Beeren, leicht geölt
Geruch/Geschmack	süßer Geschmack, charakteristisch für Sultaninen, ohne Fremdgeschmack und -geruch
Berry Count	durchschnittlich 180-230 Beeren/100g

3 Chem. -physikalische Daten

Stiele > 14 mm /12,5 kg	max. 1
Stiele insgesamt / 12,5 kg	max. 4
Fremdkörper (Steine, Glas, Gummi, Kunststoff, Metall)	keine
Stücke von fremden getrockneten Traubensorten pro 500g	max. 20
Stücke von Rebenresten und andere natürliche Fremdkörper	max. 1 %
Capstems	max. 1,5 %
Anteil dunkler Beeren	max. 10 %
Anteil unreifer Beeren	max. 1 %
Anteil beschädigte Beeren	max. 1 %
Anteil durchbohrter Beeren	max. 1 %
Anteil Beeren, die anhaftende Blätter aufweisen, die mehr als 12,5 % der Oberfläche jeder Beere ausmachen	max. 1 %
Anteil Beeren, die mehr als 12,5 % der Oberfläche jeder Beere mit Schimmel befallen sind	max. 1 %
Feuchtigkeit	≤ 18,5 %
Ochratoxin A	max. 10 µg/kg

Aflatoxin B1	max. 2 µg/kg
Aflatoxine Summe (B1, B2, G1, G2)	max. 4 µg/kg
Ölgehalt	max. 0,5 %

4 Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 50.000 kbE/g
Schimmel	max. 10.000 kbE/g
Hefen	max. 10.000 kbE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 kbE/g
E-coli.	< 100 kbE/g
Salmonellen	negativ in 125g

5 Zutatenliste

	Zutatenliste in % Angabe laut LMKV	Herkunftsland der Rohware	%
1.	Sultaninen	Australien	99,5
2.	Sonnenblumenöl	Australien	0,5

6 Nähr- und Brennwerte

Brennwert (KJ)	1272	Brennwert (kcal)	304
Eiweiß (g)	2,46	Fett (g)	0,55
Kohlenhydrate (g)	68,00	gesättigte Fettsäuren (g)	0,22
davon Zucker (g)	67,11	ungesättigte Fettsäuren (g)	0,03
Ballaststoffe (g)	5,20	mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	0,20
Natrium (mg)	6,4	Salz (mg)	16,0
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

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

Verpackung	14 kg Kartons aus Pappe mit blauem Innenbeutel aus HDPE
Lagerbedingungen	8-14°C, rel. Luftfeuchtigkeit max. 60%
Haltbarkeit	bei sachgemäßer Lagerung: 18 Monate ab Produktionsdatum (ungeöffnet)

8 Allergene Zutaten gemäß EU-Richtlinie

Allergen	Allergenstatus	Kreuzkontamination möglich	Inhaltstoff
Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren hybridisierte Stämme) ≤ 20 ppm Gluten sowie deren 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. Mandeln, Paranuss, Walnuss, Pekannuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland-Nuss) und deren 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 LMBestV 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 über Höchstmengen an Schadstoffen in Lebensmitteln (EU 2023/915), in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung, nicht überschreiten.

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