

Produktspezifikation

Erstellungsdatum: 24.03.2017

Allgemeine Angaben

Artikel:	Mango-Püree, 6/A10, naturell
Artikel-Nummer:	3078
EAN-Dose:	4002194003078
EAN-Karton:	4002194003092
Lagerung :	Kühl und trocken (frostfrei)
Ursprung:	Indien
Sorte:	Alphonso

Produktbeschreibung:

Mango-Püree, hergestellt aus der reifen Mango-Rohware, die Ware ist naturell verpackt, hermetisch geschlossen und konserviert

Zutaten: Mango, Säuerungsmittel: Citronensäure

Spezielle Produkteigenschaften

1. Sensorische Eigenschaften

- Aussehen:	gelb-oranges Mango-Püree wird aus rohen, reifen und geschälten Früchten hergestellt, frei von Verunreinigungen
- Reinheit:	keine
- Fraßspuren durch Insekten:	< 1 %
- Sonstige Defekte:	hocharomatisch, fruchtig, sortentypisch
- Geschmack:	fruchtig, arttypisch, ohne Fremdgerüche
- Geruch:	flüssig-cremig
- Konsistenz:	

2. Physikalische Eigenschaften:

- Püree	flüssig-cremig
---------	----------------

3. Technische Eigenschaften:

- ph-Wert:	nicht mehr als 4,2
- Brix:	14-17° Brix
- Zutaten:	Mango
- Zertifizierung des Herstellers:	IFS: BRC: ja HACCP / ISO: ja

- | | |
|---|----------------|
| - Haltbarmachung: | Pasteurisation |
| - Konservierungsstoffe: | Nein |
| - Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: | Nein |
| - Gentechnisch verändert / manipuliert: | Nein |
| - Haltbarkeit: | 2 Jahre |
| - Restlaufzeit: | 365 Tage |

4. Gewichte:

- | | |
|------------------|--------|
| - Bruttogewicht: | 3400 g |
| - Nettogewicht: | 3100 g |

5. Logistische Daten

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| Umverpackung: | Geschlossener Karton, |
| - Maße : (LxBxH) | 47,0 x 31,6 x 18,1 cm |
| - Dosen je Karton: | 6 |
| - Gewicht je Karton: | 21 kg |
| Einzelverpackung: | Weißblech-Dose |
| - Maße: (LxBxH) | 15,5 x 15,5 x 17,5 |
| - Leergewicht: | 300 g |
| Palette | |
| - Karton je Lage: | 5 |
| - Lagen je Palette: | 8 |
| - Karton je Palette: | 40 |
| - Höhe je Palette : | 164 cm |

Wir bestätigen, dass das verwendete Verpackungsmaterial lebensmittelkonform ist und den Verordnungen VO 1935/2004 und VO 10/2011 entspricht.

6. Mikrobiologische Werte

- Das Produkt ist kommerziell steril

7. Nährwertangaben

	pro 100 g		pro 100 g
Brennwert [KJ] / [kcal]	337/80	Fett [g]	1,4 g
Eiweiß [g]	0,7	gesättigte Fettsäuren [g]	< 1,4 g
Kohlenhydrate verwertbar [g]	15 g	trans-Fettsäuren [g]	0
Zucker [g]	13,4	Ballaststoffe [g]	1,5 g
Stärke [g]	0	Natrium [g]	0,01
mehrwertige Alkohole [g]	0	organische Säuren [g]	0
Salz [g]	< 0,025 g	Ethanol [g]	0

8. Erklärung zur Kennzeichnung gentechnischer veränderter Organismen (GVO) laut EG- Verordnung 1829/2003

Das Produkt oder die verwendeten Zutaten bestehen nicht aus Lebensmitteln, welche aus oder mit Hilfe von GVO hergestellt werden.

9. Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Allergenstoffe, welche Unverträglichkeiten auslösen können (gemäß LMIV Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 13. Dezember 2014)

	Enthalten	Nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und deren Erzeugnisse		X
Eier und deren Erzeugnisse		X
Fisch und deren Erzeugnisse		X
Erdnüsse und deren Erzeugnisse		X
Soja und deren Erzeugnisse		X
Milch (einschl. Laktose) und deren Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse		X
Sellerie und deren Erzeugnisse		X
Senf und deren Erzeugnisse		X
Sesamsamen und deren Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l		X
Lupinen und deren Erzeugnisse		X
Weichtiere und deren Erzeugnisse		x

10. Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

	Enthalten	Nicht enthalten
Rind		X
Schwein		X
Huhn		X
Mais		X
Kakao		X
Hefe		X
Gemüse/Hülsenfrüchte		X
Glutamat		X
Benzoessäure und PHB (E210-219)		X
AZO-Farbstoffe		X
Tartrazin (E102)		X
Zimt		X
Vanillin		X

Jens Thiele GmbH · Museumsweg 4 · 21224 Rosengarten

Koriander		X
Umbelliferae		x

11. Strahlenbehandlung

Die verwendeten Rohstoffe und Zutaten sowie das Endprodukt werden
 Nicht strahlenbehandelt

12. Sonstiges:

Bei unseren Lebensmittelkonserven handelt es sich um Naturprodukte, die den hierfür üblichen Schwankungen unterliegen.

Alle nicht erwähnten Komponenten sowie Umweltkontaminationen müssen den Anforderungen der deutschen bzw. europäischen Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.