

erhalten am 16.09.2025
STAV 360565

Produktspezifikation/

Product Analysis Table

Dieses Produkt entspricht allen, für diese Produktart z.Z. geltenden nationalen (deutschen) bzw. europäischen gesetzlichen Regelungen und enthält keine Zutaten die GVO enthalten, daraus bestehen oder aus GVO hergestellt werden und sind somit nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003. Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben. <i>This product complies with the current legal national (Germany) and European requirements for such product group. Moreover, it is produced according to the European community regulation (EC) No. 1829/2003 and 1830/2003 without the use of genetically modified organism.</i> <i>This specification is valid until cancelled and it replaces any specifications used so far.</i>			
Artikel-Nr.:/ Article No.:		13100	EAN-Nr.:/ EAN-No.: 40 03740 13100 9
Artikelbezeichnung:/ Article description:		Hagebutten-Konfitüre Extra Rosehip Preserve Extra	
Verkehrsbezeichnung:/ Trade name:		Hagebutten-Konfitüre Extra Rosehip Preserve Extra	
Inhalt/Verpackung:/ Content/Package:		12,5 kg Kunststoffeimer, Kunststoffdeckel, versiegelt <i>plastic bucket, plastic lid, sealed</i>	
Hinweis:/ Reference:		Keine <i>No</i>	
Gebrauch:/ Use:		Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und zeitnah verzehren. <i>Refrigerate after opening and use within a short period of time.</i>	
MHD:/ Best before:		Produktionsdatum + 24 Monate (original verschlossene Gebinde) unter Akzeptanz möglicher sensorischer und farblicher Veränderungen Tag/Monat/Jahr/Uhrzeit (Deckelrand/ Etikett) <i>production date + 24 months (originally closed product)</i> <i>under acceptability of possible sensorial changes</i> <i>day/month/year/time (lid of jar/label)</i>	
Zutaten:/ Hinweis:/ Ingredients: Reference:		Hagebutten, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure Hergestellt aus 40g Früchten je 100g. Alle Zutaten entsprechen dem deutschen Lebensmittelrecht. Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Farb- und Aromastoffen hergestellt. <i>rosehips, sugar, glucose syrup, gelling agent pectin, acidifier citric acid</i> <i>Made with 40g fruits per 100g.</i> <i>All ingredients compare to the German Food Law.</i> <i>Without any added preservatives, colours and artificial flavours.</i>	
Hersteller:/ Manufacturer:		Maintal Konfitueren GmbH, Industriestrasse 11, 97437 Hassfurt/Main, Germany	
Sensorik/ Sensor Technology			
Konsistenz:/	Consistency:	geliert/ jellied, fein passiert/ without pieces	
Farbe:/	Colour:	rostrot/ rust-red	
Geruch:/	Aroma:	fruchttypisch/ fruit typical	
Geschmack:/	Taste:	fruchttypisch/ fruit typical	
Analytik/ Analytics			
Fruchtgehalt:/	fruit content:	40 g Früchten je 100 g/	<i>g fruits per 100 g</i>
Gesamtzuckergehalt:/		62 g (+/- 3 g) je 100 g/	<i>g (+/- 3 g) per 100 g</i>
<i>Total sugar content:</i>			
pH-Wert/	pH-value	3,2 (+/- 0,2)	

Ernährungsphysiologische Werte/		Nutrition Facts				
100 g enthalten durchschnittlich: 100 g contain on average:				Portion 20 g*	% ** pro Portion 20g	Referenz menge**
Brennwert/	energy value	1068 kJ/	252 kcal	214 kJ/ 50 kcal	3%	8400/2000
Fett/	fat	< 0,5 g		< 0,5 g	< 1%	70
davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturated fatty acids		< 0,1 g		< 0,1 g	< 1%	20
Kohlenhydrate/	carbohydrates	60,0 g		12,0 g	5%	260
davon Zucker/ of which sugar		53,0 g		11,0 g	12%	90
Ballaststoffe/	dietary fibres	2,3 g		< 0,5 g		
Eiweiß/	protein	1,0 g		< 0,5 g	< 1%	50
Salz/	salt	0,05 g		0,01 g	< 1%	6
Natrium/	sodium	0,02 g		< 0,01 g		
organ. Säuren/	organic acids:	1,2 g		< 0,5 g		
Transfettsäuren/	trans fatty acids:	0 mg		0 mg		
Cholesterin /	Cholesterol:	0 mg		0 mg		
Portionsangabe/		* ein Eimer enthält ca.		625 Portionen.		
Serving size		* one bucket to contain approx.		625 portion.		
** "Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)".						
** "Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)".						
Die Werte unterliegen den naturbedingten Schwankungen der Rohstoffqualitäten.						
Values are subject to nature implied variations of raw materials.						
Mikrobiologische Beschaffenheit/		Microbiological Composition				
Gesamtkeimzahl/		< 100 KBE/g / CFU/g				
total number of germs:						
Hefen/ Yeasts:		< 100 KBE/g / CFU/g				
Schimmel/ Mould:		< 100 KBE/g / CFU/g				
Salmonellen/ Salmonellae:		n.n./ unverifiable in 25 g				
E-Coli:		n.n./ unverifiable in 1 g				
Enterobacteriaceae:		< 100 KBE/g / CFU/g				
ONLY FOR EXPORT CUSTOMERS:						
The product will be produced in accordance with the German food regulations. It is the client's responsibility to make sure whether or not these food regulations comply with the requirements of the country where the end products will be sold.						
Moreover, is it the responsibility of the client to investigate if the label of each product purchased at Maintal Konfitüren GmbH complies with all the requirements of the food legislation in their respective country.						
Furthermore, the client is indebted to inform Maintal Konfitüren GmbH of any important alterations considering the commandments of labelling of the respective country. This Specification is made to the best of our knowledge.						
The information is reliable but should not be considered as a warranty of any kind.						

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 LMIV Anhang II

Usage of ingredients with allergenic potential according to Regulation EU No 1169/2011 LMIV Annex II

Inhaltsstoff/ <i>substance of content</i>	Laut Rezeptur enthalten/ <i>contains according to recipe</i>	Kennzeich- nung/ <i>labelling</i>	Anmerkung/ <i>comment</i>
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse/ <i>gluten-containing cereals/ -products</i>	-	-	ausgenommen Glukosesirupe, Maltodextrine einschl. Dextrose auf Weizenbasis <i>except: wheat based maltodextrins, wheat based glucose syrups including dextrose</i>
Krebstiere und -erzeugnisse/ <i>crustaceans</i>	-	-	
Eier und Eierzeugnisse/ <i>egg/ -products</i>	-	-	
Fisch u. -erzeugnisse/ <i>fish/ -products</i>	-	-	
Erdnüsse u. -erzeugnisse/ <i>peanuts/ -products</i>	-	-	
Soja u. -erzeugnisse/ <i>soy/ -pi soy/ -products</i>	-	-	
Milch u. -erzeugnisse (einschl. Lactose)/ <i>milk/ -products (including lactose)</i>	-	-	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse/ <i>nuts/ -products</i>	-	-	
Sellerie und -erzeugnisse/ <i>celery</i>	-	-	
Senf u. Senferzeugnisse/ <i>mustard/ -products</i>	-	-	
Sesamsamen u. -erzeugnisse/ <i>sesame/ -products</i>	-	-	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben/ <i>sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>	-	-	
Lupine und -erzeugnisse/ <i>lupines/ -products</i>	-	-	
Weichtiere und -erzeugnisse/ <i>molluscs/ -products</i>	-	-	

Erklärung/

+ = enthalten

- = nicht enthalten

Instruction

+ = contains

- = does not contain

**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LeDa Liste/
Usage of ingredients with allergenic potential according to LeDa list**

LeDa code	GS 1 code	Inhaltsstoff/ <i>substance of content</i>	Laut Rezeptur enthalten/ <i>contains according to recipe</i>	Kennzeich- nung/ <i>labelling</i>	Anmerkung/ <i>comment</i>
1	AW	Gluten <i>gluten</i>	-	-	durch Hydrolyse aufbereitetes Produkt aus Maisstärke und/oder Weizenstärke; < 20 ppm Weizengluten <i>Purified product derived from maize starch and/or wheat starch hydrolysis. < 20 ppm of wheat gluten</i>
1.1	UW	Weizen <i>Wheat</i>	-	-	
1.2	NR	Roggen <i>Rye</i>	-	-	
1.3	GB	Gerste <i>Barley</i>	-	-	
1.4	GO	Hafer <i>Oats</i>	-	-	
1.5	GS	Dinkel <i>Spelt</i>	-	-	
1.6	GK	Kamut <i>Kamut</i>	-	-	
2.0	AC	Krebstiere <i>Custaceans</i>	-	-	
3.0	AE	Ei <i>Egg</i>	-	-	
4.0	AF	Fische <i>Fish</i>	-	-	
5.0	AP	Erdnüsse <i>Peanuts</i>	-	-	
6.0	AY	Soja <i>Soy</i>	-	-	
7.0	AM	Milch <i>Milk</i>	-	-	
8.1	SA	Mandeln <i>Almonds</i>	-	-	
8.2	SH	Haselnüsse <i>Hazelnuts</i>	-	-	
8.3	SW	Walnüsse <i>Walnuts</i>	-	-	
8.4	SC	Kaschunüsse <i>Cashews</i>	-	-	
8.5	SP	Pekannüsse <i>Pecan nuts</i>	-	-	
8.6	SR	Paranüsse <i>Brazil nuts</i>	-	-	
8.7	ST	Pistazien <i>Pistachio nuts</i>	-	-	
8.8	SM	Makadamianüsse/ Queenslandnüsse <i>Macadamia/ Queensland nuts</i>	-	-	
8	AN	Nüsse (Schalenfrüchte) <i>Nuts</i>	-	-	
9.0	BC	Sellerie <i>Celery</i>	-	-	
10.0	BM	Senf <i>Mustard</i>	-	-	
11.0	AS	Sesamsamen <i>Sesame</i>	-	-	
12.0	AU	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites (E220-E228) at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO2</i>	-	-	
13.0	NL	Lupinen <i>Lupin</i>	-	-	
14.0	UM	Weichtiere <i>Molluscs</i>	-	-	
Zusätzliche Allergene <i>Additional allergens</i>			-	-	
20.0	ML	Laktose <i>Lactose</i>	-	-	
21.0	NC	Kakao <i>Cocoa</i>	-	-	
22.0	MG	Glutamat (E620-E625) <i>Glutamate (E620-E625)</i>	-	-	
23.0	MK	Huhn <i>Chicken meat</i>	-	-	
24.0	NK	Koriander <i>Coriander</i>	-	-	
25.0	NM	Mais <i>Corn / maize</i>	-	-	
26.0	NP	Hülsenfrüchte <i>Legumes</i>	-	-	
27.0	MC	Rindfleisch <i>Beef</i>	-	-	
28.0	MP	Schweinefleisch <i>Pork</i>	-	-	
29.0	NW	Karotten <i>Carrot</i>	-	-	

Erklärung/

+ = enthalten
- = nicht enthalten

Instruction

+ = contains
- = does not contain

Wir bestätigen die Richtigkeit vorstehender Angaben./

We verify the accuracy of the statement.

Hassfurt, 30.07.2025 MH

Maintal Konfitüren GmbH
Industriestraße 11
97437 Hassfurt

Manuela Harprecht, Dipl. oec. troph. (FH)