



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

## Produktspezifikation

Das beschriebene Produkt entspricht den Vorgaben der nationalen und europäischen Gesetzgebung.

**Marke:** Obstland **Rez-Nr.** HM5220  
**Artikel:** Konfitüre Extra Himbeere **Mühlhäuser Art-Nr.:** 03976  
**Sortierung:** 100 Portionspackungen á 25g

I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung	
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Himbeer Konfitüre Extra
<b>Zutaten</b> (gemäß Deklarationsangaben):	Himbeeren, Glukosesirup, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin
<b>Fruchtgehalt</b>	Hergestellt aus 45g Früchten je 100g
<b>Gesamtzuckergehalt</b>	Gesamtzuckergehalt 60g je 100g
<b>Sonstige Kennzeichnung</b>	Nur für Großverbraucher
<b>Einwaage</b>	2500 g

II. Sensorik			
<b>Geschmack</b>	arttypisch; ohne Fremdeindrücke	<b>Geruch</b>	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
<b>Farbe</b>	Pink-rot-dunkelrot	<b>Konsistenz</b>	streichfähig

*Sensorische Veränderungen im Laufe des MHD sind normal und können durch die Lagerhaltung beeinflusst werden*

III. Nährwertangaben je 100g (BIG 7)			
<b>Brennwert</b>	1013 kJ	238 kcal	
<b>Fett</b>	< 0,5 g	<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	< 0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	58 g	<b>Davon Zucker</b>	47 g
<b>Eiweiß</b>	0,6 g	<b>Salz</b>	< 0,1 g

IV. Chemisch - Physikalische Parameter				
Kriterium	Toleranzbereich			Bestimmungsmethode
Trockenmasse [°Brix]	Soll: 60	min.: 57	max.: 63	Refraktometer
pH-Wert	mind.: 2,90		max.: 3,00	pH- Meter



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

V. Allergen- und GMO-Kennzeichnung	
<p><b>A) Allergene</b> Eine Angabe erfolgt generell nur beim Vorhandensein allergenhaltiger Rohwaren bzw. Spuren derselben. Die Beurteilung wird gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 in der jeweils aktuellen Fassung vorgenommen.</p> <p>Allergene enthalten:    <input type="checkbox"/> Ja            <input checked="" type="checkbox"/> Nein</p>	<p><b>B) GMO</b> Unter Bezugnahme auf die VO (EU) 1829/2003 und 1830/2003 sowie auf Grundlage der Erklärungen unserer Vorlieferanten ist folgende Einstufung des Produkts in Bezug auf GMO zu treffen:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Ist GMO frei</p> <p><input type="checkbox"/> Enthält GMO oder Materialien die aus GMO gewonnen sind.</p> <p>Ursprung:</p>

VI. Ernährungsformen (Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet)					
geeignet für:	Ja	Nein		Ja	Nein
Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	HALAL-Zertifikat (muslimische Kost)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kosher-Zertifikat (jüdische Kost)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Veganer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

VII. Mikrobiologische Angaben		
	Maximalwert	Untersuchungsmethode / Medium
<input type="checkbox"/> Aerobe Gesamtkeimzahl	1000 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> E.coli	n.n. / 10 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Salmonellen	n.n. / 25 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Schimmelpilze	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Hefen	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB

VIII. Spezielle lebensmittelrechtliche Anforderungen
Das Produkt entspricht den Anforderungen der Rückstandshöchstmengen VO. Sollten mengenbegrenzte Stoffe (in Aromen) enthalten sein, so werden diese nachstehend benannt und die enthaltene Menge (in mg / kg) aufgeführt.



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

<b>IX. Allgemeine Produktangaben</b>	
Herstellungsprozess	WE-Bemusterung, -kontrolle, Produktionskontrolle auf Fremdkörper, Verwiegung, Mischen, Kochkessel, Verarbeitung (Kontrolle Schaumbildung, Trockenmasse, pH-Wert, Temperatur), Kühlen, Ablassen, Temperieren, Füllen und Verschließen, Verpackung und Lagerung, Endproduktkontrolle
Maßnahmen gegen Fremdbestandteile	Lieferspezifikationen, optische Kontrolle, Magnet, z.T. Siebung
Technologische Eigenschaften (z.B. Gefrierstabilität)	Nicht gefrierstabil (Konsistenzveränderungen)
Herkunft / Produktionsstandort	Deutschland / NRW

<b>X. Verpackung</b>			
<b>Primär</b>	Weißer Kunststoffbecher, versiegelt mit Aluminiumfolie	<b>Umverpackung</b>	Pappkarton
<b>Alle Verpackungsmaterialien entsprechen den gültigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften. Für alle Primärverpackungen liegen Unbedenklichkeitserklärungen der Lieferanten vor</b>			
Gesamt MHD:	36 Monate	Kennzeichnung MHD	TT.MM.JJJJ in Becherboden geprägt
Kennzeichnung VE	Etikett mit allen relevanten Daten		

<b>XI. Versand- und Lagerungsdaten</b>		
Palettenpackschema (der Produktionspalette)	10 Lagen	15 Karton
Bruttogewicht je Karton	Ca. 2.780 g	
Bruttogewicht je Palette	Ca. 440 kg	
Lagerbedingungen	Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25°C)	
Los- / Chargenkennzeichnung	Über MHD	
Restlaufzeit bei Anlieferung	18 Monate	
Versandeinheit	Palette	
Transportsicherung	Schrumpfhaut oder Stretchwicklung	
Statistische Warennummer für Export (Zoll-Tarif-Nr.)	2007 99 35	

Spezifikation erstellt von: Christian Küppers

Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Stempel und Unterschrift gültig.