



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.:** HM1050
Artikel: Konfitüre Extra Sauerkirsche **Mühlhäuser Art-Nr.:** 03971
Sortierung: 100 Portionspackungen á 25g

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

II. Sensorik			
Geschmack	arttypisch; ohne Fremdeindrücke	Geruch	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
Farbe	Rot-dunkelrot	Konsistenz	streichfähig

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

III. Nährwertangaben je 100g (BIG 7)			
Brennwert	1027 kJ	242 kcal	
Fett	< 0,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	59 g	Davon Zucker	48 g
Eiweiß	0,4 g	Salz	< 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>A) Allergene 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) GMO 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

IX. Allgemeine Produktangaben	
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

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

XI. Versand- und Lagerungsdaten		
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 31	

Spezifikation erstellt von: Christian Küppers

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