	<b>Tiefgekühltes Fruchtpüree gezuckert: Himbeere 1kg</b>	
	<b>Artikelnr :</b> AFR1B0AA0 <b>Artikelnr Karton:</b> AFR1C6AA0	<b>Version:</b> 9.0 <b>Aktualisiert am:</b> 07/06/2022
	<b>EAN 13 :</b> 3389133000925	<b>GTIN 14 :</b> 63389133000927

### Beschreibung:

Das Püree wird mit perfekt gereiften, frischen Früchten hergestellt, dessen Fruchtfleisch zerkleinert und veredelt wird. Die Assemblage der Rohstoffchargen garantieren eine gleichbleibende Qualität und Geschmack.

### Zusammensetzung:

Zutaten	Menge (%)	Herkunftsliste (ausgewählte Herkunft) *
Himbeere	85	SERBIEN POLEN
Invertzuckersirup	15	FRANKREICH BELGIEN

\* In unterschiedlichen Mengen verwendet. Die Herkunft kann sich ändern, um eine konstante Qualität des Produkts zu gewährleisten.

### Prozess:


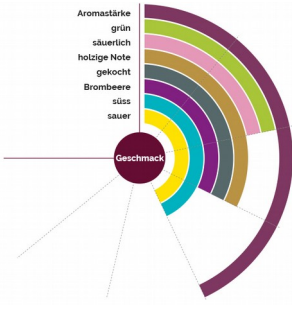
Wärmebehandlung :	Pasteurisierung
Metallerkennungsschwellen	<b>Edelstahl:</b> 2,5 mm
	<b>Nicht eisenhaltig:</b> 1,8 mm
	<b>Eisenhaltig:</b> 1,5 mm

### Zertifizierungen:

Die Produktionsstätte ist zertifiziert FSSC 22000 und ISO 22000

### Physikalisch-chemische Kriterien:

	Zielwerte	Toleranzen	Einheit
Grad Brix	20	19 - 21	° Brix
pH	3.15	2.80 - 3.40	
Trockenextrakt (nur zur Information)	22	20.5 - 23.5	g/100g

Farbe: (nicht Vertragsbestand Foto)	Sensorisches Profil	
	 <p>Aromastärke grün säuerlich holzige Note gekocht Brombeere süss sauer</p> <p>Geschmack</p>	<p><b>Aussehen</b></p> <p>rote Farbe: ●●●●●○</p> <p>luftig: ●●●○●○</p> <p>Viskosität: ●●○●○●</p> <p><b>Textur im mund</b></p> <p>schaumig: ●●●●●●</p> <p>Hinterlässt eine Schicht im Mund: ●●●●●●</p>

Mikrobiologische Kriterien:			
	Zielwerte	Einheit	Verfahren
Flora gesamt*	< 5000	cfu/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobakterien*	< 10	cfu/g	ISO 21258-1 /-2
E. coli	< 5	cfu/g	ISO 16649-1 / -2
Hefen*	< 500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Schimmel*	< 500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Salmonellen**	NO DETECTED	/25g	ISO 6579-1
Listeria mono.**	NO DETECTED	/25g	ISO 11290-1
*Toleranzen = 3 x Zielwerte			
**Analysen durch ein akkreditiertes Labor und nur bei Produkten mit einem pH-Wert von über 3,8.			

Nährwerte: Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 1169/2011		
	Wert	Einheit
Brennwert	355	kJ
Brennwert	84	kcal
Fett	0.0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0.0	
Kohlenhydrate	19.4	
davon Zucker	14.8	
Ballaststoffe	1.4	
Eiweiss	0.8	
Salz	0.0	
Natrium	< 5	mg/100g
Werte verfügbar auf <a href="http://vn.my-vb.com">http://vn.my-vb.com</a>		

Diäten :			
Halal zertifiziertes Produkt	Ja	Geeignet für Vegetarier	Ja
Kosher zertifiziertes Produkt	Ja	Geeignet für die vegane Ernährung	Ja
		Geeignet für Zöliakie-Diät	Ja

<b>Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011:</b>			
	<b>Präsenz im Produkt</b>	<b>Vor-Ort-Präsenz</b>	<b>Kontamination durch andere Produkte</b>
Sellerie	nicht	nicht	nicht
Krustentiere	nicht	nicht	nicht
Eier	nicht	nicht	nicht
Fisch	nicht	nicht	nicht
Gluten	nicht	nicht	nicht
Lupine	nicht	nicht	nicht
Milch	nicht	nicht	nicht
Mollusken	nicht	nicht	nicht
Senf	nicht	nicht	nicht
Erdnuss	nicht	nicht	nicht
Sesam	nicht	nicht	nicht
Sojabohne	nicht	nicht	nicht
Nüsse	nicht	nicht	nicht
Sulfite	nicht	nicht	nicht

<b>Vorschriften : Das Produkt entspricht den Vorschriften und ihren Änderungen entspricht</b>	
<b>GVO</b>	Enthält keine GVO gemäß den Verordnungen (EG) N°1829/2003 und N°1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen und deren Änderungen.
<b>Ionisation</b>	Nicht ionisiertes Produkt
<b>Radioaktivität</b>	< 100Bq
<b>Pestizide</b>	Verordnung (EG) N° 396/2005 über Pestizidrückstände in Lebensmitteln und deren Änderungen
<b>Schwermetalle</b>	Verordnung (EG) N° 1881/2006 zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Änderungen
<b>Kennzeichnung</b>	Verordnung (EG) N° 1169/2011 vom 22. November 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
<b>Allergene</b>	Verordnung (EG) N° 1169/2011 vom 22. November 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
<b>Verpackung</b>	Verordnung (EG) N° 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
	Verordnung (EG) N° 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 in der geänderten Fassung, über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
	Verordnung (EG) N° 10/2011 vom 15. Januar 2011 für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt und deren Änderungen

<b>Lagerung und Nutzungshinweise:</b>	
Lagerbedingungen	Gefroren
Lagertemperatur	≤ -18°C
Transporttemperatur	≤ -18°C
Mindesthaltbarkeitsdatum	30 Monate nach der Produktion
Mindesthaltbarkeitsdatum Druckformat	JJJJ/MM/TT TT/MM/JJJJ
Zeit zum Auftauen bei +2 /+ 4 °C	24 Stunden
Aufbewahrung nach dem Auftauen in der Verpackung verschlossen bei +2 /+ 4 °C (in Tagen)	15
<p><b>Lagerbedingungen:</b>            Um alle organoleptischen Qualitäten des Produktes zu schützen, empfiehlt Ihnen Les vergers Boiron, das Produkt geschlossen in seiner Originalverpackung bei + 2/+4° Grad aufzutauen. Zum einfachen Entformen oder Teilen Ihres tiefgefrorenen Pürees, empfehlen wir Ihnen eine der beiden folgenden Methoden: Entfernen Sie den Deckel und lassen Sie die Schale 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie die Schutzfolie abziehen. Oder halten Sie die unversehrte Schale mindestens 30 Sekunden unter warmes Wasser und entfernen Sie dann den Deckel und die Schutzfolie. Ausserdem empfiehlt Les vergers Boiron das Produkt komplett aufzutauen und zu mischen, um ein Produkt mit vollkommen homogener Qualität zu erhalten. Das Auftauen und die Aufbewahrung nach dem Auftauen unterliegen der Verantwortung des Benutzers und im Respekt der guten Praktiken von Hygiene und HACCP.</p>	