

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>Tiefgekühltes Fruchtpüree 100%: Passionsfrucht 1kg</b>          |  |
|   | <b>Artikelnr : APA0B0AA0</b><br><b>Artikelnr Karton: APA0C6AA0</b> | <b>Version: 12.0</b><br><b>Aktualisiert am: 03/11/2021</b> |
|   | <b>EAN 13 : 3389133000031</b>                                      | <b>GTIN 14 : 63389133000033</b>                            |

**Beschreibung:**

Das Püree wird aus frischen Früchten gewonnen, die perfekt gereift geerntet werden. Der Saft wird ausgepresst und veredelt. Die Assemblage der Rohstoffchargen garantieren eine gleichbleibende Qualität und Geschmack.

**Zusammensetzung:**

| Zutaten        | Menge (%) | Herkunftsliste (ausgewählte Herkunft) * |
|----------------|-----------|---|
| Passionsfrucht | 100       | ECUADOR PERU                            |

\* In unterschiedlichen Mengen verwendet. Die Herkunft kann sich ändern, um eine konstante Qualität des Produkts zu gewährleisten. Weitere Informationen zur Herkunft der Rohstoffe in Ihrer Charge finden Sie im Dokument im PIM.

**Prozess:**

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| Wärmebehandlung :         | Pasteurisierung           |
| Metallerkennungsschwellen | Edelstahl: 2,5 mm         |
|                           | Nicht eisenhaltig: 1,8 mm |
|                           | Eisenhaltig: 1,5 mm       |

**Zertifizierungen:**

Die Produktionsstätte ist zertifiziert FSSC 22000 und ISO 22000

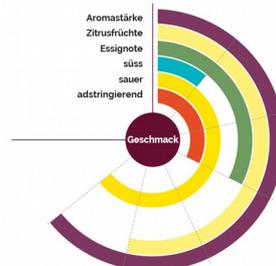
**Physikalisch-chemische Kriterien:**

|                                      | Zielwerte | Toleranzen  | Einheit |
|--------------------------------------|-----------|-------------|---------|
| Grad Brix                            | 13        | +/- 2       | ° Brix  |
| pH                                   | 2.95      | 2.50 - 3.30 |         |
| Trockenextrakt (nur zur Information) | ..        |             | %       |

**Farbe: (nicht Vertragsbestand Foto)**



**Sensorisches Profil**



**Aussehen**

orange Farbe 🍷🍷🍷🍷🍷  
 fleischig 🍷🍷🍷🍷🍷  
 sirupartig 🍷🍷🍷🍷🍷

| <b>Mikrobiologische Kriterien Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 2073/2005</b> |                  |                |                     |
|--|------------------|----------------|---------------------|
|  | <b>Zielwerte</b> | <b>Einheit</b> | <b>Verfahren</b>    |
| 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  
Analyse wird von einem akkreditierten Labor auf Anfrage durchgeführt

| <b>Nährwerte: Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 1169/2011</b> |             |                |
|--|-------------|----------------|
|  | <b>Wert</b> | <b>Einheit</b> |
| Brennwert  | 181         | kJ             |
| Brennwert  | 43          | kcal           |
| Fett   | 0.0         | g/100g         |
| davon gesättigte Fettsäuren  | 0.0         |                |
| Kohlenhydrate  | 9.1         |                |
| davon Zucker   | 5.3         |                |
| Ballaststoffe  | 1.3         |                |
| Eiweiss  | 1.0         |                |
| Salz   | 0.02        |                |
| Natrium  | 7,87        | mg/100g        |

Werte verfügbar auf <http://vn.my-vb.com>

| <b>Diäten :</b>               |    |                                   |    |
|-------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| 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</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                            |
| <b>Lagerbedingungen:</b><br>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. |                               |