

ERSTELLT: R. Büssow
GEPRÜFT: S. Leibner
GENEHMIGT: D. Truong

GEBINDE/ARTIKEL-NR./EAN-NR.

2,5 kg Eimer
Art.-Nr. FF: 122044
EAN-Nr. FF: 4029651004775

BESONDERE MERKMALE/WERTGEBENDE BESTANDTEILE

Orangenscheiben aus frischen Früchten.

- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

(Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung können vereinzelt sonstige natürliche Bestandteile der Früchte enthalten sein.)

ZUTATEN

Orange
Säuerungsmittel: Citronensäure

SENSORIK

Aussehen: Fruchtfleisch gelb bis orangefarben (saisonal bedingt), Früchte geschält, in Scheiben geschnitten
Geruch: arttypisch, fruchtig, frisch
Geschmack: arttypisch, fruchtig, lieblich, säuerlich
Konsistenz: reife, saftige Früchte

MENGE PRO EINHEIT

2,5 kg
Füllmenge: 2,5 kg 100% (am Tag der Abfüllung)

VERPACKUNG

Direktverpackung: Eimer PP klarsichtig / Deckel PP weiß

TRANSPORT UND LAGERBEDINGUNGEN

+2°C bis +7°C

CODIERUNG/CHARGENRÜCKVERFOLGBARKEIT

14-stelliger Chargencode / vollständig EDV-gestützte Chargenrückverfolgung

HALTBARKEIT

bei vorgeschriebener Lagerung: 9 Tage inklusive Tag der Verladung

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

pH-Wert: 3,0 – 4,2

MIKROBIOLOGISCHE KENNZAHLEN

Laut DGHM-Empfehlungen

PARAMETER	RICHTWERTE
Aerobe Mesophile Gesamtkeimzahl	< 10.000.000 KbE/g
Enterobacteriaceae	< 10.000 KbE/g
E. coli	< 100 KbE/g
Hefen ¹	< 100.000 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KbE/g
Schimmelpilze	< 1.000 KbE/g
Salmonella	n.n.* in 25g
Listeria monocytogenes	< 100 KbE/g
Bacillus cereus, präsumtiv	< 500 KbE/g

*n.n. = nicht nachweisbar

¹ Hefen: Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

Außerdem erfolgt die Untersuchung nach VO (EG) Nr. 2073/2005 für geschnittenes Obst

NÄHRWERTE

Berechnet (Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel)

das Produkt enthält pro 100g durchschnittlich

Brennwert	199 kJ / 47 kcal
Fett	0,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	8,3 g
- davon Zucker	8,3 g
Eiweiß	1,0 g
Salz ²	0,0 g

² Salzgehalt berechnet aus dem natürlichen Natriumgehalt der einzelnen Zutaten.

ANGABEN ZU ALLERGENEN

Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Eier und Eierzeugnisse	-	Senf und Senferzeugnisse	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	-
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	-	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	-
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

Legende:

+ Das Produkt enthält den genannten Stoff (als Zutat) oder kann den genannten Stoff enthalten (durch carry over).

- Der genannte Stoff ist nicht im Produkt enthalten (laut Rezeptur).

ANGABEN ZUR GVO

Die von uns gelieferten Produkte sind nach den Verordnungen (VO EG Nr. 1829/2003, 1830/2003) zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig, da die Produkte nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Rohstoffe enthalten. (Die gemachten Angaben beruhen ausschließlich auf Erklärungen unserer Lieferanten. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.)

QUALITÄTSSICHERUNG

Die Produkte unterliegen ständigen Qualitätskontrollen und werden nach amtlich anerkannten Prüfmethoden regelmäßig auf freiwilliger Basis durch externe, anerkannte Institute untersucht und bewertet.

Im Zuge der Sorgfaltspflicht werden die Lebensmittel nach den Vorgaben einer guten Herstellungspraxis (GHP) und dem HACCP-Konzept hergestellt. Unser Qualitätsmanagementsystem erfüllt die Normen des FSSC 22000-Standards.

Die Endprodukte werden bis zum Ablauf des MHD regelmäßig geprüft.

GESETZLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

Die Fresh Factory erfüllt alle Anforderungen, die sich aus dem LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) sowie den auf der Grundlage dieses Gesetzes erlassenen Verordnungen und den einschlägigen EU-Bestimmungen ergeben.

Hiermit erklärt die Fresh Factory GmbH & Co. KG die Einhaltung der Produktqualität wie in der vorliegenden Produktspezifikation beschrieben. Alle Rahmenbedingungen werden entsprechend den Anforderungen zum Schutz des Verbrauchers ständig geprüft und angepasst.

Eine Vervielfältigung der Spezifikationen oder Verwendung für Publikationen ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.

ZUSATZHINWEIS

Wir weisen an dieser Stelle explizit darauf hin, dass es aufgrund von saisonal bedingten Rohwarenschwankungen erforderlich sein kann, ggfs. sehr kurzfristig aus Qualitätsgründen Rezepturanpassungen vorzunehmen.

In diesem Fall informiert der Lieferant den Kunden im Vorfeld zeitnah und übersendet umgehend eine entsprechend modifizierte Spezifikation.

SONSTIGES

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und gilt ohne Unterschrift. Sie ist gültig bis auf Widerruf oder Austausch durch eine aktuelle Version.

ANLAGE

Info-Blatt / Allgemeine Hinweise