



Technische Spezifikation

Produkt:
Mango Püree mZu

Code:
04023903

Letztes Update:
07/05/2014

Seite:
1/2

I. Allgemeine Bedingungen

- * Die gelieferten Produkte werden nach den guten Landwirtschaftspraktiken (Good Agricultural Practices - GAP), guten Herstellungspraktiken (Good Manufacturing Practices - GMP) und guten Hygienepraktiken (GHP) hergestellt, verpackt und transportiert; HACCP-Verfahren werden angewandt.
- * Der Hersteller (Produzent) muss seine Qualitätspolitik und das Qualitätsmanagement-System klar dokumentieren, und ist, vorzugsweise nachgewiesen durch einen akkreditierten unabhängigen Dritten, nach Lebensmittelsicherheitsstand (FS22000; ISO22000; IFS; BRC) zertifiziert.
- * Die Produkte entsprechen den aktuellen EG-Vorschriften.
- * Die Produkte enthalten keinerlei Rohmaterial aus gentechnisch verändertem Ursprungsmaterial - GMO frei konform mit dem EC-Vorschrift 1829/2003/EG (Kennzeichnung) und 1830/2003/EG (Rückverfolgbarkeit) oder Ergänzung davon.
- * Die Produkte sind frei von Fremdstoffen und wurden metalldetektiert.
- * Die Produkte wurden in keiner Weise bestrahlt. Die Produkte sind nicht kontaminiert gemäß 616/2000/EG oder Ergänzung davon.
- * Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit konform EG-Vorschrift 178/2002/EG und 852/2004/EG oder Ergänzung davon.
- * Pestizidrückstände entsprechen EG-Richtlinie 396/2005, 149/2008 oder Ergänzung davon.
- * Schwermetalle konform 1881/2006/EG oder Ergänzung davon.
- * Allergene konform 89/2003/EG, 26/2005/EG und 142/2006/EG oder Ergänzung davon; keine Deklaration notwendig. Hauptallergene sind im Produkt nicht vorhanden.
Minderallergene: Fruchteigene Fructose und Saccharose.
- * Kennzeichnung für Lebensmittel entsprechend 13/2000/EG und den entsprechenden Zusätzen.
- * Dirafrost ist IFS- und BRC-zertifiziert.

II. Allgemeine Produktbeschreibung

Das Produkt Mango Püree mZu ist gefrorenes Püree, Flashpasteurisiert: top Geschmack, Farbe.

Das Produkt besteht aus gesunden und reifen, nicht fermentierten Früchten

Farbe (wie von der Sorte erwartet) : gelb

Geschmack : voll, natürlich und für die Frucht charakteristisch

Geruch : typisch, kein "off"-Geruch

III. Zusammensetzung

Mango puree oZu

Ursprungsland: IN

Zucker S

IV. Chemische/Physikalische Merkmale

Brix	°BX	21,0 +/-2
pH	pH	4,0 +/-0,3
Kritische, schädliche Fremdkörper	ST	0 absent

V. Bakteriologische Merkmale /g

		Norm	Toleranz
Gesamtkeimzahl (/g)	cfu	1000 max.	10000 max.
Hefe (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Schimmel (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Enterobacteriaceae (/g)	cfu	10 max.	100 max.
E.Coli (/g)	cfu	10 max.	100 max.
Staphylococcus aureus (/g)	cfu	10 max.	100 max.



Technische Spezifikation

Produkt: Mango Püree mZu	Code: 04023903	Letztes Update: 07/05/2014	Seite: 2/2
---	---------------------------------	---	-----------------------------

		Norm	Toleranz
Salmonellen (/25g)	cfu	0 max.	0 max.
Lysterien (/25g)	cfu	0 max.	100 max.

VI. Nährstoffgehalt - Erklärung pro 100g (berechnet)

Brennwert (kJ/kcal)	309/73
Kohlenhydrate (g)	15,98
davon Zucker (g)	15,63
Eiweiss (g)	0,56
Fett (g)	0,42
davon gesättigte Fettsäure (g)	0,07
Ballaststoffe (g)	1,59
Natrium (mg)	4,74
Salz (mg)	11,88

VII. Packungs- und Lagerungsangaben

Produktliefertemperatur	: max. -16 °C
Produktlageretemperatur	: max. -18 °C
Haltbarkeit der gefrorenen Früchte	: 24 Monate bei -18°C
Haltbarkeit des gefrorenen past.Pürees	: 36 Monate bei -18°C
Haltbarkeit der aufgetauten Früchte	: 24 Stunden bei +4°C
Haltbarkeit des frischen oder aufgetauten past. Pürees:	14 Tagen bei + 4°C

Die aufgetauten Früchte nicht wieder einfrieren!

Verpackungsinformationen

- Produktbezeichnung/Produktcode
- Nettogewicht
- Losnummer
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH)
- Lagerungsbedingungen

Verpackung	4 X 1 KG
Verpackungsbeschreibung	Versieg Schal(PP)+Deck im Kart
EAN13	5410302239032
EAN128	(01)15410302239039
Standard Palettisierung	8 Karton x 16 Schichten = 128 Karton = 512,0 KG

Anmerkung: Diese Produktbeschreibung ist Saison- und Ernteabhängig.