Produktspezifikation

Produktbezeichnung: **Orange Fruchtpulver | AS14364**

Allgemeine Informationen

Produktbeschreibung:	Hochwertiges walzengetrocknetes Produkt hergestellt aus Orangensaftkonzentrat und Maisstärke.
Herstellungsprozess:	Walzentrocknung (thermischer Prozess)
Verwendungszweck:	Lebensmittel im Allgemeinen
Eignung für Veganer/Vegetarier:	vegetarisch, vegan
Zolltarifnummer (unverbindlich):	21069098

Zusammensetzung

Zutaten:	Orangensaftkonzentrat, Maisstärke
Deklarationsvorschlag:	Orangenpulver (Orangensaftkonzentrat, Maisstärke)
Fruchtanteil:	ca. 70 %
QUID:	1 kg Produkt wird aus etwa 1,1 kg Saftkonzentrat hergestellt und entspricht etwa 6,1 l Fruchtsaft mit ca. 12 °Brix.

Sensorische Eigenschaften

Farbe:	hellgelb
Geschmack:	süß, leicht bitter, fruchtig, nach Orangensaft
Geruch:	leicht süß, fruchtig, nach Orangensaft
Struktur:	Walzengetrocknetes Pulver mit hygroskopisch-thermoplastischen Eigenschaften.

Chemisch-physikalische Parameter		**Methode**
Körnung:	ca. 90 % < 0,85 mm	
Restfeuchte:	< 5 %	Infrarotmessung

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt (nach Fachliteraturangaben Souci-Fachmann-Kraut und BLS berechnet):

Energie:	1565,1 kJ / 373,8 kcal
Fett:	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	78,9 g
davon Zucker:	44,0 g
Ballaststoffe:	0,4 g
Eiweiß:	2,6 g
Salz:	0,1 g

Aroma-Shopping GmbH · Jockweg 62 · 32312 Lübbecke, Germany · Tel +49(0)5741-809 44-00 · service@aroma-shopping.de

Produktspezifikation

Produktbezeichnung: **Orange Fruchtpulver | AS14364**

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl/g:	< 5000 KBE
Coliforme Keime/g:	< 10 KBE
Escherichia coli/g:	< 10 KBE
Koagulase positive Staphylokokken/g:	< 10 KBE
Hefen/g:	< 500 KBE
Schimmelpilze/g:	< 500 KBE
Salmonellen:	n.n. in 125 g

Verpackung

Verpackungsart:	Primärverpackung:	PE-Beutel
	Sekundärverpackung:	Wellpappkarton
Gebindegröße:	25 kg	
Menge pro Palette:	24 Kartons	
Palettenhöhe:	125 cm	

Haltbarkeit/Lagerbedingungen

Haltbarkeit:	Zu verarbeiten innerhalb von 6 Monaten nach Anlieferung, auf Grund der hygroskopischen Produkteigenschaften. *Anmerkung: Interne Lagerversuche bestätigen eine Stabilität der sensorischen und mikrobiologischen Eigenschaften von mindestens 18 Monaten.*
Lagerbedingungen:	Kühl (< 20 °C), trocken (rel. Luftfeuchte < 50 %) und lichtgeschützt, in gut verschlossener Originalverpackung lagern.

Allergene

(nach VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

	Laut Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und Erzeugnisse daraus	Nein	Ja
Kerbstiere und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Eier und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Fisch und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Soja und Erzeugnisse daraus	Nein	Ja
Milch und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Sellerie und Erzeugnisse draus	Nein	Nein
Senf und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO_2) von mehr als 10 mg/kg	Nein	Nein
Lupine und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
Weichtiere und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein

Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang auch die Informationen in unserem Allergenmanagement. Gerne bieten wir Ihnen unsere Produkte auch ohne Spurenkennzeichnung an – bitte kontaktieren Sie hierfür unseren Verkauf.

Aroma-Shopping GmbH · Jockweg 62 · 32312 Lübbecke, Germany · Tel +49(0)5741-809 44-00 · service@aroma-shopping.de

Produktspezifikation

Produktbezeichnung: **Orange Fruchtpulver | AS14364**

Spezielle Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Allgemein

Das Produkt entspricht dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie der Lebensmittel Basis-Verordnungen der EU Nr. 178/2002 vom 28. Januar 2002 und den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU.

Rückstände und Kontaminanten

Die in Deutschland und der EU gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Pestizide, Mykotoxine, Schwermetalle, Tierarzneimittel, Radioaktivität und sonstige Kontaminanten und Schadstoffe werden eingehalten. Dies sind insbesondere die deutsche RmHV, sowie die Verordnungen (EG) 2005/396, (EU) Nr. 2023/915 und (Euratom) 2016/52, inklusive den jeweils gültigen Änderungs-, Folge- und Durchführungsverordnungen. Weiterhin gelten zur Orientierung für ökologisch erzeugte Produkte die Werte des BNN.

Gentechnik

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003. Darüber hinaus werden das Produkt und seine Zutaten nicht durch genetisch veränderte (Mikro-) Organismen (GVMO) hergestellt.

Bestrahlung

Das Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Hygiene

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene wird eingehalten.
Es liegt ein aktuelles und geprüftes HACCP-Konzept vor. Das Produkt wird GMP-gerecht hergestellt.

Food Fraud

Für das Produkt besteht kein erhöhtes Risikopotenzial für Fälschungen. Bei Verdacht auf Fälschung werden wir Sie unverzüglich informieren. Der Schutz vor dem Einkauf von verfälschten Rohstoffen wird durch ein internes Food Fraud System gemäß den Anforderungen der IFS Food Zertifizierung abgedeckt.

Nanotechnologie

Das Produkt und die Verpackungsmaterialien werden weder mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt, noch enthalten sie technisch hergestelltes Nanomaterial im Sinne von Artikel 3 Absatz f) der Verordnung (EU) 2015/2283.

Verpackung

Die mit dem Produkt in Berührung stehenden Packmittel entsprechen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere den Verordnungen (EG) 1935/2004, (EG) 2023/2006 und (EU) 10/2011 mit ihren einschlägigen Einzelverordnungen und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der jeweils gültigen Fassung. Die Verpackungen sind so beschaffen, dass kein Übergang von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/POSH/MOAH) auf das Lebensmittel stattfindet.

Diese Spezifikation beinhaltet Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Fruchtbestandteil, Geruch, Geschmack sowie Schüttgewicht und pH-Wert sind auf natürliche Schwankungen bei den Rohstoffen zurückzuführen.

Aroma-Shopping GmbH · Jockweg 62 · 32312 Lübbecke, Germany · Tel +49(0)5741-809 44-00 · service@aroma-shopping.de