Art. Nr.	Produktspezifikation	Typ
AS14358	**Mango feinkörniges Pulver**	**100**

Produktbeschreibung/Eigenschaften

Es handelt sich um ein hochwertiges walzengetrocknetes Produkt aus Mangopüree. Das Produkt ist gelb bis orange und hat eine arttypische süße Aromanote.

Verwendungszweck

Allgemein: Das Produkt ist für die Produktion von Lebensmittel im Allgemeinen verwendbar. Spezielle Verwendungszwecke wie diätetische Lebensmittel sowie Kindernahrung müssen separat geprüft werden.

Aufbereitung

Unter Einrühren in Flüssigkeit ist das Produkt rehydrierbar und ergibt ein pulpig bis flüssiges Produkt, je nach Verdünnung bzw. gewünschter Konsistenz.

Zutaten in absteigender Reihenfolge:

Mangopüree
(der Fruchtanteil gesamt in Trockensubstanz entspricht 100%)

1 kg Fertigprodukt entspricht ca. 8,7 kg Frischfrucht mit 15 °Brix.

Nährwertangaben

Rechnerisch ohne Berücksichtigung natürlicher Schwankungen nach Fachliteraturangabe (Souci-Fachmann-Kraut, 2016) ermittelt. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt.

Brennwert	1520 kJ / 359 kcal	
Eiweiß	3,5 g	
Kohlenhydrate	73,8 g	
	davon Zucker	73,5 g
Fett	2,7 g	
	davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Ballaststoffe	10,0 g	
Salz	0,1 g	

Physikalische/Chemische Parameter

Restfeuchte	max. 5 %
Siebgröße	ca. 90 % < 0,85 mm

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl/g:	< $5x10^3$ KBE
Coliforme Keime/g:	< 10 KBE
Escherichia coli/g:	< 10 KBE
Koagulase-positive Staphylokokken/g	< 10 KBE
Schimmelpilze/g:	<$5x10^2$ KBE
Hefen/g	<$5x10^2$ KBE
Salmonellen in 125 g:	nicht nachweisbar

Kontaminanten (Schwermetalle, Pestizide, Mykotoxine etc.)

- Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in der aktuellen Fassung.

Standardverpackung

Wellpappkarton mit PE- Innenbeutel
Verpackungsgröße: 25 kg Inhalt / 24 Karton pro Europalette gestretcht, 600 kg
In Abstimmung sind Sonderpackungen möglich.

Zu verarbeiten bis/Restlaufzeit

Auf Grund der stark hygroskopischen Produkteigenschaften soll das Produkt innerhalb von 6 Monaten nach der Anlieferung verarbeitet werden.

Anmerkung: Interne Lagerversuche bestätigen eine Stabilität der sensorischen Eigenschaften von mindestens 18 Monaten.

Lagerung

Bei konstanter Temperatur < 20°C und niedriger Luftfeuchtigkeit in gut verschlossener Originalverpackung

Kennzeichnung der Verpackung

Standardmäßig sind auf jedem Etikett, das auf der Außenverpackung angebracht ist, folgende Angaben:

- Anschrift des Unternehmens Aroma-Shopping GmbH
- Produktbezeichnung
- Artikelnummer Ellis
- Nettogewicht kg
- Lot-Nummer
- MHD-Kennzeichnung

Gesetzliche Vorgaben

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweiligen Fassung.

GVO- Erklärung

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Analytische Absicherung

Allgemein	Im Rahmen des Analysenprogramms erfolgen stichprobenartige Absicherungen der in den Spezifikationen aufgeführten Parameter, die bei akkreditierten Laboratorien durchgeführt werden.
Intern:	Folgende Analysen werden intern durchgeführt und im Rahmen von parallelen Analysen abgesichert. pH-Wert, Restfeuchte, Schüttgewicht
Kundenspezifische Anforderungen	Gegen Kostenübernahme können weitere Untersuchungen in Auftrag gegeben werden. Bitte informieren Sie uns bald möglichst über die erforderlichen Untersuchungsparameter und gegebenenfalls über relevante Nachweisgrenzen und das gewünschte Labor.

Allergene

gemäß der VO (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.Oktober 2011, Anhang II.

Allergen	Laut Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich*
Glutenhaltiges Getreide[1]		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse		
Fische und Fischerzeugnisse		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (Sojalecithin)		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		
Schalenfrüchte[2]		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als insgesamt vorhandenes SO2 angegeben		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

[1] Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
[2] Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.) K.Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss oder Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

* durch entsprechende Reinigung, Lagerung und Produktionsplanung halten wir das Risiko einer Kreuzkontamination so gering wie möglich
Allergenhaltige Ware wird in entsprechenden Lagerbereichen geschlossen und separiert gelagert
Für weitere Informationen fragen Sie uns bitte nach unserem Allergenmanagement.

Diese Spezifikation beinhaltet Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Fruchtbestandteil, Geruch, Geschmack sowie Schüttgewicht und pH-Wert sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen.

Die Inhalte dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln. Eine Weitergabe an Dritte ist nur in Absprache mit der Aroma-Shopping GmbH gestattet.