



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

## Produktspezifikation

Das beschriebene Produkt entspricht den Vorgaben der nationalen und europäischen Gesetzgebung.

**Marke:** Mühlhäuser **Rez-Nr.** HM3004  
**Artikel:** Konfitüre Extra Sauerkirsch **Mühlhäuser Art-Nr.:** 20020  
**Sortierung:** 8 Gläser á 450g

I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung	
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Konfitüre Extra Sauerkirsch
<b>Zutaten</b> (gemäß Deklarationsangaben):	Sauerkirschen, Glucose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure
<b>Fruchtgehalt</b>	Hergestellt aus 50g Früchten je 100g
<b>Sonstige Kennzeichnung</b>	Markentradition seit 1908
<b>Einwaage</b>	450 g
<b>Lagerungsbedingungen</b>	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren

II. Sensorik			
<b>Geschmack</b>	arttypisch; ohne Fremdeindrücke	<b>Geruch</b>	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
<b>Farbe</b>	Rot-dunkelrot	<b>Konsistenz</b>	streichfähig

*Sensorische Veränderungen im Laufe des MHD sind normal und können durch die Lagerhaltung beeinflusst werden*

III. Nährwertangaben je 100g (BIG 7)			
<b>Brennwert</b>	961 kJ	226 kcal	
<b>Fett</b>	0,2 g	<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	55 g	<b>Davon Zucker</b>	47 g
<b>Eiweiß</b>	0,4 g	<b>Salz</b>	0,02 g

IV. Chemisch - Physikalische Parameter				
Kriterium	Toleranzbereich			Bestimmungsmethode
Trockenmasse [°Brix]	Soll: 56	min.: 54	max.: 58	Refraktometer
pH-Wert	mind.: 2,90		max.: 3,00	pH- Meter



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

V. Allergen- und GMO-Kennzeichnung	
<b>A) Allergene</b> Eine Angabe erfolgt generell nur beim Vorhandensein allergenhaltiger Rohwaren bzw. Spuren derselben. Die Beurteilung wird gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils aktuellen Fassung vorgenommen.  Allergene enthalten: <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<b>B) GMO</b> Unter Bezugnahme auf die VO (EU) 1829/2003 und 1830/2003 sowie auf Grundlage der Erklärungen unserer Vorlieferanten ist folgende Einstufung des Produkts in Bezug auf GMO zu treffen:  <input checked="" type="checkbox"/> Ist GMO frei  <input type="checkbox"/> Enthält GMO oder Materialien die aus GMO gewonnen sind.  Ursprung:

VI. Ernährungsformen (Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet)					
geeignet für:	Ja	Nein		Ja	Nein
Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	HALAL-Zertifikat (muslimische Kost)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kosher-Zertifikat (jüdische Kost)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Veganer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

VII. Mikrobiologische Angaben		
	Maximalwert	Untersuchungsmethode / Medium
<input type="checkbox"/> Aerobe Gesamtkeimzahl	1000 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> E.coli	n.n. / 10 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Salmonellen	n.n. / 25 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Schimmelpilze	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
<input type="checkbox"/> Hefen	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB

VIII. Spezielle lebensmittelrechtliche Anforderungen
Das Produkt entspricht den Anforderungen der Rückstandshöchstmengen VO. Sollten mengenbegrenzte Stoffe (in Aromen) enthalten sein, so werden diese nachstehend benannt und die enthaltene Menge (in mg / kg) aufgeführt.  Bei Bio-Waren gelten die Werte des BNN.



Mühlhäuser GmbH - Boettgerstraße 5 - 41066 Mönchengladbach - www.muehlhaeuser-group.com

IX. Allgemeine Produktangaben	
Herstellungsprozess	WE-Bemusterung, -kontrolle, Produktionskontrolle auf Fremdkörper, Verwiegung, Mischen, Kochkessel, Verarbeitung (Kontrolle Schaumbildung, Trockenmasse, pH-Wert, Temperatur), Kühlen, Ablassen, Temperieren, Füllen und Verschließen, Verpackung und Lagerung, Endproduktkontrolle
Maßnahmen gegen Fremdbestandteile	Lieferspezifikationen, optische Kontrolle, Magnet, z.T. Siebung
Technologische Eigenschaften (z.B. Gefrierstabilität)	Nicht gefrierstabil (Konsistenzveränderungen)
Herkunft / Produktionsstandort	Deutschland / NRW

X. Verpackung			
<b>Primär</b>	Zylindrisches Glas mit kariertem Aluminiumdeckel	<b>Umverpackung</b>	Tray Karton offen
<b>Alle Verpackungsmaterialien entsprechen den gültigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften. Für alle Primärverpackungen liegen Unbedenklichkeitserklärungen der Lieferanten vor</b>			
Gesamt MHD:	36 Monate	Kennzeichnung MHD	TT.MM.JJJJ + Uhrzeit auf Deckelrand
Kennzeichnung Tray	EAN 13 (4026701200200), Mühlhäuser Extra, Sorte, MHD, 8 Gläser á 450g, Uhrzeit		

XI. Versand- und Lagerungsdaten		
Palettenpackschema (der Produktionspalette)	9 Lagen	12 Trays
Bruttogewicht je Palette	Ca. 610 kg	
Lagerbedingungen	Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25°C)	
Los- / Chargenkennzeichnung	Über MHD	
Restlaufzeit bei Anlieferung	18 Monate	
Versandeinheit	Palette	
Transportsicherung	Schrumpfhaut oder Stretchwicklung	
Statistische Warennummer für Export (Zoll-Tarif-Nr.)	2007 99 31	

Spezifikation erstellt von: Christian Küppers

Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Stempel und Unterschrift gültig.