I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung	
Bezeichnung	Himbeer-Konfitüre Extra
Zutaten (gemäß Deklarationsangaben):	Himbeeren, Glukose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektine
Fruchtgehalt	Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g
Einwaage	450 g
Lagerungsbedingungen	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren
Sonstige Kennzeichnung	Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen lt. Gesetz

II. Allgemeine Produktangaben	
Rezeptur-Nummer	HM6006
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	Optische Kontrolle, Magnet, Siebung, Food Radar, Metalldetektor, Glasausbläser, Röntgengerät
Technologische Eigenschaften	Nicht gefrierstabil (Konsistenzveränderungen)
Herkunft / Produktionsstandort	Deutschland / NRW

III. Sensorik	
Geschmack	Intensiv nach Himbeere, süß, leicht säuerlich, ohne Fremdeindrücke
Farbe	Pink-rot bis dunkelrot
Geruch	Nach Himbeere, ohne Fremdeindrücke
Konsistenz	Streichfähig mit Himbeerkernen

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

IV. Nährwertangaben je 100g

Brennwert	1040 kJ / 245 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g <0,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	60 g 53 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0,04 g

V. Chemisch–Physikalische Parameter

Kriterium	Soll	Toleranzbereich	Bestimmungsmethode
Trockenmasse [°Brix]	62,0	± 3,0	Refraktometer
pH-Wert	2,95	± 0,35	pH-Meter

VI. Allergen–Kennzeichnung

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: ☐ Ja ☒ Nein

VII. GMO–Kennzeichnung

Unter Bezugnahme auf die VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 sowie auf Grundlage der Erklärungen unserer Vorlieferanten ist folgende Einstufung des Produkts in Bezug auf GMO zu treffen:

☒ Ist GMO frei ☐ Enthält GMO oder Materialien die aus GMO gewonnen sind.

Ursprung:

VIII. Spezielle lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Rückstandshöchstmengen VO, der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen und der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 über Höchstgehalte bestimmter Kontaminanten.

Das Produkt ist nicht bestrahlt und / oder begast worden. Das Produkt enthält kein Nanomaterial und wurde nicht mit Nanotechnologie hergestellt.

IX. Mikrobiologische Angaben

	Maximalwert	Untersuchungsmethode / Medium
□ **Aerobe Gesamtkeimzahl**	1000 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
□ ***E.coli***	n.n. / 10 g	Nach §64, Abs.1 LFGB
□ **Schimmelpilze**	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB
□ **Hefen**	100 KbE / g	Nach §64, Abs.1 LFGB

X. Ernährungsformen (Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet)

geeignet für:	Ja	Nein		Ja	Nein
Lacto-Vegetarier	☒	☐	**HALAL-Zertifikat** (muslimische Kost)	☐	☒
Ovo-Vegetarier	☒	☐	**Kosher-Zertifikat** (jüdische Kost)	☐	☒
Ovo-Lacto-Vegetarier	☒	☐			
Veganer	☒	☐			

XI. Verpackung

Primär	Zylindrisches Glas mit kariertem Aluminium Deckel		
Umverpackung	Tray Karton offen		
Alle Verpackungsmaterialien entsprechen den gültigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften. Für alle Primärverpackungen liegen Unbedenklichkeitserklärungen der Lieferanten vor.			
Gesamt MHD:	36 Monate	**Kennzeichnung MHD**	TT.MM.JJJJ + Uhrzeit auf Deckelrand

XII. Versand- und Lagerungsdaten		
Palettenpackschema (der Produktionspalette)	9 Lagen	12 Trays je Lage
Bruttogewicht je Tray	ca. 5.450 g	
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	Schrumpfhaube oder Stretchwicklung	

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