

	<b>Produktspezifikation</b>	<b>F20030</b>
	MHL SJB Konfitüre Extra	Revision: 29.03.2023/XI

### I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung

<b>Bezeichnung</b>	Schwarze Johannisbeer-Konfitüre Extra
<b>Zutaten</b> (gemäß Deklarationsangaben):	Schwarze Johannisbeeren, Glukose-Sirup, Zucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure
<b>Fruchtgehalt</b>	Hergestellt aus 35 g Früchten je 100 g
<b>Einwaage</b>	450 g
<b>Lagerungsbedingungen</b>	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren
<b>Sonstige Kennzeichnung</b>	Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen lt. Gesetz

### II. Allgemeine Produktangaben

<b>Rezeptur-Nummer</b>	HM3009
<b>Herstellungsprozess</b>	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
<b>Maßnahmen gegen Fremdbestandteile</b>	Optische Kontrolle, Magnet, Siebung, Food Radar, Metalldetektor, Glasausbläser, Röntgengerät
<b>Technologische Eigenschaften</b>	Nicht gefrierstabil (Konsistenzveränderungen)
<b>Produktionsstandort</b>	Deutschland / NRW

### III. Sensorik

<b>Geschmack</b>	Intensiv nach Johannisbeeren, süß, säuerlich, ohne Fremdeindrücke
<b>Farbe</b>	Rot-violett bis schwarz-violett
<b>Geruch</b>	Nach Johannisbeeren, ohne Fremdeindrücke
<b>Konsistenz</b>	Streichfähig mit Johannisbeerstücken

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

	<b>Produktspezifikation</b>	<b>F20030</b>
	MHL SJB Konfitüre Extra	Revision: 29.03.2023/XI

#### IV. Nährwertangaben je 100g

<b>Brennwert</b>	1037 kJ / 244 kcal
<b>Fett</b> davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g <0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	60 g 54 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,0 g
<b>Eiweiß</b>	<0,5 g
<b>Salz</b>	0,04 g

#### V. Chemisch-Physikalische Parameter

Kriterium	Soll	Toleranzbereich	Bestimmungsmethode
<b>Trockenmasse [°Brix]</b>	61,0	± 3,0	Refraktometer
<b>pH-Wert</b>	3,05	± 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.

	<b>Produktspezifikation</b>	<b>F20030</b>
	MHL SJB Konfitüre Extra	Revision: 29.03.2023/XI

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

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

XI. Verpackung			
<b>Primär</b>	Zylindrisches Glas mit kariertem Aluminium Deckel		
<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>			
<b>Gesamt MHD:</b>	36 Monate	<b>Kennzeichnung MHD</b>	TT.MM.JJJJ + Uhrzeit auf Deckelrand

	<b>Produktspezifikation</b>	<b>F20030</b>
	MHL SJB Konfitüre Extra	Revision: 29.03.2023/XI

XII. Versand- und Lagerungsdaten		
<b>Palettenpackschema (der Produktionspalette)</b>	9 Lagen	12 Trays je Lage
<b>Bruttogewicht je Tray</b>	ca. 5.450 g	
<b>Bruttogewicht je Palette</b>	ca. 610 kg	
<b>Lagerbedingungen</b>	Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25°C)	
<b>Los- / Chargenkennzeichnung</b>	Über MHD	
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>	18 Monate	
<b>Versandeinheit</b>	Palette	
<b>Transportsicherung</b>	Schrumpfhabe oder Stretchwicklung	

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

Erstellt durch: C. Küppers Erstellt am: 01.02.2016 Seite 4 von 4	Geändert durch: D. Maikowski Geändert am: 29.03.2023 Änderungsgrund: Layoutanpassung und Aktualisierung	Geprüft durch: F. Latz Geprüft am: 19.04.2023	Freigabe durch: D. Maikowski Freigabe am: 19.04.2023 Archivierung: 4 Jahre
--	--	--	--