



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.** HM6003
Artikel: Konfitüre Extra Erdbeer **Mühlhäuser Art-Nr.:** 20010
Sortierung: 8 Gläser á 450g

| I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung | |
|---|---|
| Verkehrsbezeichnung | Konfitüre Extra Erdbeer |
| Zutaten (gemäß Deklarationsangaben): | Erdbeeren, Glucose-Sirup, Zucker, Geliemittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure |
| Fruchtgehalt | Hergestellt aus 50g Früchten je 100g |
| Sonstige Kennzeichnung | Markentradition seit 1908 |
| Einwaage | 450 g |
| Lagerungsbedingungen | Nach dem Öffnen kühl aufbewahren |

| II. Sensorik | | | |
|------------------|---------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Geschmack | arttypisch; ohne Fremdeindrücke | Geruch | arttypisch; ohne Fremdeindrücke |
| Farbe | Rot-braunrot | Konsistenz | streichfähig |

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

| III. Nährwertangaben je 100g (BIG 7) | | | |
|--------------------------------------|---------|------------------------------------|--------|
| Brennwert | 1070 kJ | 252 kcal | |
| Fett | 0,1 g | Davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 62 g | Davon Zucker | 50 g |
| Eiweiß | 0,3 g | Salz | 0,03 g |

| IV. Chemisch - Physikalische Parameter | | | | |
|--|-----------------|----------|------------|--------------------|
| Kriterium | Toleranzbereich | | | Bestimmungsmethode |
| Trockenmasse [°Brix] | Soll: 63 | min.: 60 | max.: 66 | 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 | |
|---|---|
| A) Allergene 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) GMO 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 | | | |
|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| Primär | Zylindrisches Glas mit kariertem Aluminiumdeckel | Umverpackung | Tray Karton offen |
| Etikett | Siegeletikett, Vorder- / Rückenetikett | | |
| 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 |
| Kennzeichnung Tray | EAN 13 (4026701200101), 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 33 | |

Spezifikation erstellt von: Christian Küppers

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