

	Produktspezifikation	20126
	Konfitüre extra Goldapfel - Mühlhäuser	Revision: 08.01.2021/X

I. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung	
Bezeichnung	Apfel-Konfitüre Extra mit Apfelwürfeln
Zutaten (gemäß Deklarationsangaben):	Äpfel, Glukose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure
Fruchtgehalt	Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g
Gesamtzuckergehalt	Gesamtzuckergehalt 61 g je 100 g
Einwaage	450 g
Lagerungsbedingungen	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren
Sonstige Kennzeichnung	Mit feinen Apfelwürfeln

II. Allgemeine Produktangaben	
Rezeptur-Nummer	HM3310
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	Lieferantenspezifikationen, optische Kontrolle, Magnet, z.T. Siebung, Food Radar, Metalldetektor
Technologische Eigenschaften	Nicht gefrierstabil (Konsistenzveränderungen)
Herkunft / Produktionsstandort	Deutschland / NRW

III. Sensorik	
Geschmack	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
Farbe	Gold-gelb
Geruch	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
Konsistenz	streichfähig

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

IV. Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	1100 kJ / 259 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	64 g
davon Zucker	51 g
Ballaststoffe	1,3 g

Ersteller: C. Küppers Erstellungsdatum: 01.02.2016 Seite 1 von 3	Freigegeben am/durch: 13.01.2021 / JH Änderungsgrund: Anpassung Trockenmasse Archivierung: 3 Jahre	Mühlhäuser GmbH Boettgerstraße 5 41066 Mönchengladbach
--	--	--

	Produktspezifikation	20126
	Konfitüre extra Goldapfel - Mühlhäuser	Revision: 08.01.2021/X

Eiweiß	0,1 g
Salz	0,04 g

V. Chemisch-Physikalische Parameter			
Kriterium	Soll	Toleranzbereich	Bestimmungsmethode
Trockenmasse [°Brix]	61,0	± 3,0	Refraktometer
pH-Wert	2,9	± 0,05	pH-Meter

VI. Allergen-Kennzeichnung
<p>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.</p> <p>Allergene enthalten: <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein</p>

VII. GMO-Kennzeichnung
<p>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:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Ist GMO frei <input type="checkbox"/> Enthält GMO oder Materialien die aus GMO gewonnen sind.</p> <p style="padding-left: 100px;">Ursprung:</p>

VIII. Spezielle lebensmittelrechtliche Anforderungen
<p>Das beschriebene Produkt entspricht den Vorgaben der nationalen und europäischen Gesetzgebung.</p> <p>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.</p> <p>Das Produkt ist nicht bestrahlt und / oder begast worden. Das Produkt enthält kein Nanomaterial und wurde nicht mit Nanotechnologie hergestellt.</p>

IX. 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

Ersteller: C. Küppers Erstellungsdatum: 01.02.2016 Seite 2 von 3	Freigegeben am/durch: 13.01.2021 / JH Änderungsgrund: Anpassung Trockenmasse Archivierung: 3 Jahre	Mühlhäuser GmbH Boettgerstraße 5 41066 Mönchengladbach
--	--	--

	Produktspezifikation	20126
	Konfitüre extra Goldapfel - Mühlhäuser	Revision: 08.01.2021/X

X. 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"/>			

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
Kennzeichnung Tray	EAN 13 (4026701201269), Mühlhäuser Extra, Sorte, MHD, 8 Gläser á 450g, Uhrzeit		

XII. Versand- und Lagerungsdaten		
Palettenpackschema (der Produktionspalette)	9 Lagen	12 Trays
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	Schrumpfhaut oder Stretchwicklung	

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

Ersteller: C. Küppers Erstellungsdatum: 01.02.2016 Seite 3 von 3	Freigegeben am/durch: 13.01.2021 / JH Änderungsgrund: Anpassung Trockenmasse Archivierung: 3 Jahre	Mühlhäuser GmbH Boettgerstraße 5 41066 Mönchengladbach
--	--	--