



KoRo Handels
GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin
Germany

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Bio-Ingwersaft**
Produkt-Artikelnummer: ING_008

1. Beschreibung und Herkunft der Ware

Der Bio-Ingwersaft wird aus gesunden und reifen Bio-Ingwerwurzeln (Rhizom) (*Zingiber officinale*) hergestellt. Es ist naturrein. Das Produkt darf den Konformitätsvermerk DE ÖKO-021 mit der EG-Kontroll-Nr.: DE-BB-021-2318-BCD tragen.

2. Lagerung, Transport, Anlieferung:

Das Produkt wird in unserem Fruchtsaftlager gelagert.

Die Anlieferung erfolgt in:

- 3 Liter Bag in Box
- 10 Liter Kunststoffkanister / Cubitainer á 10 kg
- 20 Liter Kunststoffkanister/ Cubitainer á 20 kg
- 200 Liter Fässer á 200 kg
- 1000 Liter Mehrwegedelstahlcontainer á 1000 kg

Lagerbedingungen: 0 – 4 °C: 1 Woche haltbar
 -18 ° C: 24 Monate haltbar
 aseptisch: 12 Monate haltbar

3. Analytik

a. lebensmittelchemische und physikalische Werte

Brix (20°C, refr.)	3,5 ± 1,5
Gesamtsäure (pH 7,0 als Weinsäure)	4,0 ± 2,0 g/kg
pH Wert:	4,0 – 5,0
Dichte (Dichtemeßgerät DA 110; 20 °C):	1,008 g/cm ³ – 1,02 g/cm ³

Nährwerte (pro 100g):

Energiegehalt:	46 KJ / 11 kcal
Kohlenhydrate:	1,5 g
- davon fruchteigener Zucker:	1,5 g
Eiweiß:	<1,0 g
Fett:	<1,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	<0,03 g
Salz:	< 0,3 g

b. mikrobiologische Parameter bei Wareneingang:

Gesamtkeimzahl:	< 1000 / g Saft	Standard-Agar
Schimmel und osmophile Hefen:	< 10 / g Saft	Orangenserum-Agar
-frei von hitzeresistenten Sporenbildnern		

c. sensorische Parameter

Aussehen: trübe Flüssigkeit	Geschmack: arttypisch, scharf, rein
Farbe: hell-gelb	Geruch: kräftig, aromatisch, arttypisch

4. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Der Bio-Ingwersaft entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere der Fruchtsaftverordnung, den Leitsätzen der Fruchtsaftindustrie, den AIJN Code of Practice (Richtwerte, Schwankungsbreiten und Kennzahlen) sowie der Pflanzenschutzmittel- Höchstmengenverordnung.

Bio-Ingwersaft ist naturrein und daher frei von Pestizidrückständen, Konservierungs-, Farb- und Fremdstoffen.

Dieser Rohstoff enthält keine Zusätze mit allergenem Potential gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2007/68/EG des Europäischen Parlaments.

Dieses Produkt ist gemäß (GVO-)Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG des Europäischen Parlaments

und des Rates vom 22.11.2003 in der jeweils gültigen Fassung nicht kennzeichnungspflichtig.

5. Allergenerklärung

Artikelbezeichnung	Ingwersaft
Artikel-Nummer	50511XXX (xxx Gebindeverwaltung)

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung Angabe des Inhaltsstoffes

01	Glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
02	Krebstiere und –erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
03	Eier und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
04	Fisch und Firscherzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
06	Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
07	Milch u. –erzeugnisse einschl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –erzeugn.	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
11	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
13	Sonstige	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

01	Kuhmilchprotein	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
02	Lactose	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
03	Hühnerei	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
04	Sojaprotein	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
05	Sojaöl	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
06	Gluten	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
07	Weizen	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
08	Roggen	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
09	Rind	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
10	Schwein	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
11	Huhn	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
12	Fisch	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
13	Schalen- und Krebstiere	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
14	Mais	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
15	Kakao	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
16	Hefe	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
18	Nüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
19	Nussöl	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
20	Erdnuss	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
21	Erdnussöl	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
22	Sesam	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
23	Sesamöl	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	

24	Glutamat	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
25	Sulfit (E 220 bis E 228)	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
26	Benzoessäure und PHB (E 210 bis E 219)	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
27	AZO-Farbstoffe	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
28	Tartrazin (E 102)	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
29	Zimt	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
30	Vanillin	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
31	Koriander	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
32	Sellerie	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
33	Umbellifereae	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
34	Karotte	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
35	Lupine	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
36	Senf	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	