



Produktspezifikation	N°	PULVER_007
Konv. gefriergetrocknetes Himbeerpulver	Datum	02.05.2019
		Seite 1 von 2

I. Produktbeschreibung

Produkt	Konv. gefriergetrocknetes Himbeerpulver Das Produkt ist durch Gefriertrocknungsverfahren erhalten worden
Produziert	POLEN
Wir sichern zu, dass die Ware weder gentechnisch veränderte Organismen, noch gentechnisch veränderte Zusatzstoffe enthält. Die Ware ist nicht begast oder bestrahlt. Das Produkt wird unter Vorgaben von GMP, GHP und dem HACCP-System hergestellt.	

II. Die sensorische Bewertung

<u>Eigenschaften</u>	<u>Anforderungen</u>	<u>Bestimmungsverfahren</u>
Form	Feines Pulver	PN-A-79011-2
Farbe	rot bis leicht rosa, abhängig vom verwendeten Rohstoff	PN-A-79011-2
Geschmack	charakteristisch für Himbeere, ohne fremden Aromen	PN-A-79011-2
Geruch	richtig, charakteristisch für Himbeere und ohne fremden Geruch	PN-A-79011-2
Konsistenz	Pulverig	PN-A-79011-2

III. Chemische und physikalische Kriterien

<u>Eigenschaften</u>	<u>Anforderungen</u>
Wassergehalt	max. 6% Gew.
ferromagnetische Verschmutzung	nicht akzeptabel
Gehalt an mineralischen Verunreinigungen	max. 0,03% Gew.
Pflanzenresten	max. 1,0% Gew.
Inhalt verbrannter Partikel	max. 1,25% Gew.
Schwermetalle • Blei • Cadmium	nach EU Vorgaben
Pestiziden	nach EU Vorgaben

IV. Mikrobiologische Kriterien

<u>Parameter</u>	<u>Max Wert</u>	<u>Einheit</u>
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	Kbe*/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10 ²	Kbe*/g
<i>Salmonella</i>	nicht nachweisbar in 25g	

V. ÆNährwerte pro 100g des gefriergetrockneten Produktes

<u>Nährwerte</u>	<u>Ergebnis</u>
Brennwert	191,97 kcal (kJ 814,22)
Fette	1.98g
davon gesättigte Fettsäuren	0,066g
Kohlenhydrate	35,08g
davon Zucker	6,61g
Ballaststoffe	44,35g
Eiweiß	8,60g
Salz	12,20mg

VI. Zusatz Informationen

Herstellungsdatum	02.2019
Lagerung	Raumtemperatur unter 10°C, trocken max 65%, dicht verschlossene Verpackung
Verfallsdatum	24 Monate
Chargen Nr.	H10022019
Gewicht	250 g
Etikett	Produktbezeichnung, Vertrieb, Gewicht, Verfallsdatum, Lagerung,