



<b>Produktspezifikation</b>	N°	PULVER_006
<b>konv. gefriergetrocknetes Pfirsichpulver</b>	Datum	02.05.2019
		Seite 1 von 2

### I. Produktbeschreibung

<b>Produkt</b>	<b>konv gefriergetrocknetes Pfirsichpulver</b> Das 100% Fruchtprodukt ist durch Gefrier Trocknungsverfahren erhalten worden
<b>Produziert</b>	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>
<b>Form</b>	Pfirsich Pulver	PN-A-79011-2
<b>Farbe</b>	gelb bis orange ohne schalle, abhängig vom verwendeten Rohstoff	PN-A-79011-2
<b>Geschmack</b>	charakteristisch für Pfirsich, ohne fremden Aromen	PN-A-79011-2
<b>Geruch</b>	richtig, charakteristisch für Pfirsich und ohne fremde Gerüche	PN-A-79011-2
<b>Konsistenz</b>	Pulverig	PN-A-79011-2

### III. Chemische und physikalische Kriterien

<u>Eigenschaften</u>	<u>Anforderungen</u>
<b>Wassergehalt</b>	max. 2-3% Gew.
<b>ferromagnetische Verschmutzung</b>	nicht akzeptabel
<b>Gehalt an mineralischen Verunreinigungen</b>	max. 0,03% Gew.
<b>Pflanzenresten</b>	max. 1,0% Gew.
<b>Inhalt verbrannter Partikel</b>	max. 1,25% Gew.
<b>Schwermetalle</b> • Blei • Cadmium	nach EU Vorgaben
<b>Pestiziden</b>	nach EU Vorgaben

#### IV. Mikrobiologische Kriterien

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

#### V. ENährwerte pro 100g des gefriergetrockneten Produktes

<u>Nährwerte</u>	<u>Ergebnis</u>
<b>Brennwert</b>	315,60 kcal (kJ 1331,09)
<b>Fette</b>	1,37g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,14g
<b>Kohlenhydrate</b>	81,64g
<b>davon Zucker</b>	35,67g
<b>Ballaststoffe</b>	13,03g
<b>Eiweiß</b>	6,86g
<b>Salz</b>	4,31mg

#### VI. Zusatz Informationen

<b>Herstellungsdatum</b>	04.2019
<b>Lagerung</b>	Raumtemperatur unter 10°C, trocken max 65%, <b>dicht verschlossene Verpackung</b>
<b>Herkunft</b>	Polen
<b>Produziert</b>	Polen
<b>Verfallsdatum</b>	24 Monate
<b>Chargen Nr.</b>	PLP12032019
<b>Gewicht</b>	5-10 kg Vakuum Beutel in Karton
<b>Etikett</b>	Produktbezeichnung, Vertrieb, Gewicht, Herstellungsdatum, Verfallsdatum, Lagerung,