

## Produktspezifikation (Product Specification)

<b>PRODUKT / PRODUCT:</b>	Ananasringe getrocknet / <i>pineapple rings dried</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Ananasringe getrocknet/ <i>pineapple rings dried</i>
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	ANA_002
HERKUNFT / ORIGIN:	Costa Rica/ <i>Costa Rica</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	unbehandelte getrocknete Ananas, geschnitten, ohne Herzstück/ <i>natural pineapple rings, dried, sliced, without core</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Ananas / <i>pineapple</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	1 Kg im Folienbeutel/ in foil bag
<b><u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u></b>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	gelbe bis leicht braune Ananasringe / <i>yellow to slightly brown pineapple rings</i>
GERUCH / SMELL:	fruchtig, aromatisch, nach Ananas, ohne Fremdgeruch / <i>fruity, aromatic, like pineapple, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	fruchtig, aromatisch, nach Ananas, ohne Fremdgeschmack / <i>fruity, aromatic, like pineapple, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	weich bis fest / <i>soft to firm</i>
<b><u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u></b>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	12%
<b><u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:</u></b>	
GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 100.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / YEASTS:	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 3 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE:	negativ / <i>negative</i>
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	negativ / <i>negative</i>



**DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)**

ENERGIE / ENERGY (in kj):	1201
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	287
FETT / FAT:	0,2 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	69,3 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	57,2 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	3,6 g
EIWEIß / PROTEIN:	2 g
SALZ / SALT:	0,07 g

**GVO / GMO:** Nein. / No.

**BESTRAHLUNG / IONIZING  
RADIATION:** Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.  
*The product is not treated with ionizing radiation.*

**ALLERGENE / ALLERGENS:** Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.  
*No allergens contained according to EU Regulation 1169/2011*

Die Angaben wurden auf der Basis der im Vorfeld durchgeführten Rückstandsanalyse des Importeurs durchgeführt.



**Quality Operating Guidelines  
Customer Ingredient Specifications**

**TITLE: JUICE INFUSED SWEETENED DRIED CRANBERRIES**

**DATE: 10 MAY 2016**

**SUPERSEDES: 31 AUG 2010**

**PAGE: 1 OF 2**

**PRODUCT DESCRIPTION:**

Juice Infused Sweetened Dried Cranberries are produced by infusing sweetener from pineapple and clarified pineapple juice concentrate into sliced superior grade cranberries until a specific equilibrate Brix range is reached. The product is then dried to moisture specification, and lightly sprayed with oil. The process conforms to all provisions of the Food, Drug and Cosmetic Act.

SPECIFICATIONS	TOLERANCE	METHOD
Moisture	11% - 16%	Karl Fischer
Retained on 5/8" (16 mm) mesh screen	5% maximum	Rotap, 1 minute
Thru US #4 screen	1% maximum	
Oil	1.0% maximum	Hexane Extraction
Flavor and Odor	Tart, fruit flavor	Sensory
Foreign Material (Non-cranberry plant origin)	None	Direct count
Insect Contamination	None	
Harmless Extraneous Plant Material: stems/leaves	2 maximum/25 lb (11.34 kg)	
<b>MICROBIOLOGICAL:</b>		
Yeast	<100 cfu/g	Microbiological methods as described by the Association of Official Analytical Chemists (AOAC), American Public Health Association (APHA), NCh, or BAM (Bacteriological Analytical Manual, FDA)
Mold	<100 cfu/g	
Aerobic Plate Count	<500 cfu/g	

**JUICE INFUSED SWEETENED DRIED CRANBERRIES**

**PAGE 2 OF 2**  
**10 MAY 16**



**INGREDIENT STATEMENT**

Cranberries, pineapple syrup\*, clarified pineapple juice concentrate, sunflower oil

\*Other ingredient customer labeling options for pineapple syrup:

Fruit sugar (pineapple)

Sugar (pineapple)

Pineapple sugar

**STORAGE RECOMMENDATIONS**

Store in a cool, dry atmosphere not to exceed 65°F (18°C).

**EXPECTED SHELF-LIFE**

Twelve months when stored properly below 65°F (18°C).

Shelf life can be extended to twenty four months when stored properly between 40°F +/- 5°F.



**JUICE INFUSED SWEETENED DRIED CRANBERRIES**  
NUTRITIONAL ANALYSIS (per 100 grams – unrounded) Dec 2016

Calories	355.1
Calories from Fat	6.8
Total Carbohydrates	86.8 g
Sugars	68.0 g
Added Sugar	61.9 g
Dietary Fiber	4.6 g
Protein	0.28 g
Total Fat	0.75 g
Saturated Fat	<0.1 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	<1 mg
Moisture	12.0 g
Ash	0.22 g
Vitamin A	<35 IU
Vitamin C	<1.00 mg
Vitamin D	0 mcg
Calcium	8.2 mg
Iron	0.24 mg
Copper	<0.2 mg
Magnesium	4.90 mg
Niacin	0.23 mg
Phosphorus	7.90 mg
Potassium	62.0 mg
Riboflavin	0.647 mg
Sodium	12 mg
Thiamin	0.036 mg
Zinc	0.07 mg

## Produktspezifikation (Product Specification)

<b>PRODUKT / PRODUCT:</b>	Bio Jackfrucht / <i>organic jackfruit</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Bio Jackfrucht, getrocknet / <i>organic jackfruit dried</i>
ARTIKEL NR: / ARTICLE NO:	JACK_001
HERKUNFT / ORIGIN:	Sri Lanka / <i>Sri Lanka</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	reife Jackfrucht, geschält, entkernt, geschnitten und getrocknet aus kontrolliert biologischem Anbau/ <i>mature jackfruit, peeled, core removed, sliced and dried from organic grown</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Bio Jackfrucht / <i>organic jackfruit</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	1 kg im Folienbeutel/in foil bag

### ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:

AUSSEHEN / APPEARANCE:	gelb-orange bis leicht braune Jackfrucht-Streifen / <i>yellow-orange to slightly brown jackfruit slices</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, fruchtig, aromatisch, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, fruity, aromatic, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	fruchtig, aromatisch, nach Jackfrucht, ohne Fremdgeschmack / <i>fruity, aromatic, like jackfruit, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	arteigen, fest / <i>characteristic, firm</i>

### CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:

FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 14 %
--------------------------	-----------

### MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / YEASTS:	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE:	< 3 KbE/g / <i>cfu/g</i>
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	negativ / <i>negative</i>
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / <i>negative</i>

**PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:**

DICKE / THICKNESS: 5 mm (+/- 2 mm)  
DURCHMESSER / DIAMETER: 40 - 60 mm (+/- 10 mm)

**DURCHSCHNITTLCHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)**

ENERGIE / ENERGY (in kJ): 1110  
ENERGIE / ENERGY (in kcal): 265  
FETT / FAT: 1,6 g  
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED  
FATTY ACIDS: 0,38 g  
KOHLENHYDRATE / CARBOHYDRATES: 55 g  
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR: 54 g  
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE: 14,7 g  
EIWEIß / PROTEIN: 3,9 g  
SALZ / SALT: < 0,1 g

**GVO / GMO:** Nein. / No.

**BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION:** Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.  
*The product is not treated with ionizing radiation.*

**ALLERGENE / ALLERGENS:** Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.  
*No allergens contained according to EU Regulation 1169/2011*

Die Angaben wurden auf der Basis der im Vorfeld durchgeführten Rückstandsanalyse des Importeurs durchgeführt.

## Produktspezifikation (Product Specification)

<b>PRODUKT / PRODUCT:</b>	Bio Mango "Brooks" / <i>organic mango "brooks"</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Bio Mango/ <i>organic mango</i>
ARTIKEL NR: / ARTICLE NO:	MANG_003
HERKUNFT / ORIGIN:	Burkina Faso/ <i>Burkina Faso</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Mango aus kontrolliert biologischem Anbau / <i>mango from organic agriculture</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Bio Mango, getrocknet/ <i>dried organic mango</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	1 kg im Folienbeutel/ <i>in foil bag</i>
<b><u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u></b>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	gelb-orange Mangoscheiben / <i>orange-yellow mango slices</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, süß, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, sweet, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	aromatisch, fruchtig, süß, nach Mango, ohne Fremdgeschmack / <i>aromatic, fruity, sweet, like mango, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	arteigen, weich bis fest / <i>characteristic, soft to firm</i>
<b><u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u></b>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 15 %
<b><u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:</u></b>	
GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / YEASTS:	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	< 10 KbE/g / <i>cfu/g</i>
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
BACILLUS CEREUS / BACILLUS CEREUS:	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / <i>negative</i> (in 25 g)



**DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)**

ENERGIE / ENERGY (in kJ):	1320
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	311
FETT / FAT:	0,3 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0,1 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	67,5 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	47,6 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	9,2 g
EIWEIß / PROTEIN:	2,5 g
SALZ / SALT:	0,07 g

**GVO / GMO:** Nein. / No.

**PESTIZIDE / PESTICIDES:** Das Produkt entspricht den Richt- und Orientierungswerten für chemisch-synthetische Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfung- und Vorratsschutzmittel des BNN in der zur Zeit gültigen Fassung / *The product corresponds to the requirements for Pesticide Residue Levels of the German Association for Organic Production and Trade "BNN-Herstellung und Handel" (see www.n-bnn.de)*

**BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION:** Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.  
*The product is not treated with ionizing radiation.*

**ALLERGENE / ALLERGENS:** Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.  
*No allergens contained according to EU Regulation 1169/2011*

Die Angaben wurden auf der Basis der im Vorfeld durchgeführten Rückstandsanalyse des Importeurs durchgeführt.

## Produktspezifikation (Product Specification)

<b>PRODUKT / PRODUCT:</b>	Studentenfutter / <i>trail mix</i>
BEZEICHUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Mischung aus getrockneten Früchten, Nusskernen und Mandeln / <i>mix of dried fruits, nut kernels and almonds</i>
ARTIKEL NR. / <i>ARTICLE NO:</i>	STUD_001
HERKUNFT / <i>ORIGIN:</i>	produziert in Deutschland / <i>produced in Germany</i>
BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION:</i>	eine Mischung mit Weinbeeren, verschiedenen Nusskernen und Mandeln/ <i>Mix from raisins, different nut kernels and almonds</i>
ZUTATEN / <i>INGREDIENTS:</i>	56% Weinbeeren (99,6% Weinbeeren, Sonnenblumenöl), 32% Nusskerne (12% Paranusskerne, 8% Cashewnusskerne, 8% Wal- nusskerne, 4% Haselnusskerne), 12% Mandelkerne, (6% blan- chiert, 6% unblanchiert)/ <i>56% raisins (99,6% raisins, sunflower oil), 32% nut kernels (12% brazil nuts, 8% cashew nut kernels, 8% walnut kernels kernels, 4% hazel nut kernels), 12% almonds (6% blanched, 6% unblanched).</i>
LAGERUNG / <i>STORAGE:</i>	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / <i>PACKAGING VALUE:</i>	1 Kg im Folienbeutel/ <i>in foil bag</i>
<b><u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u></b>	
AUSSEHEN / <i>APPEARANCE:</i>	eine Mischung aus feinen, unbehandelten Nusskernen, Mandeln und Weinbeeren/a <i>mix of fine nut kernels, almonds and raisins</i>
GERUCH / <i>SMELL:</i>	arteigen ohne Fremdgeruch/ <i>characteristic without foreign smell</i>
GESCHMACK / <i>TASTE:</i>	arteigen, nussig, fruchtig, süß, ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, nutty, fruity &amp; sweet, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / <i>TEXTURE:</i>	knackige Nuss- und Mandelkerne, weiche Weinbeeren / <i>crunchy nut kernels, soft raisins</i>
<b><u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:</u></b>	
GESAMTKEIMZAHL / <i>TOTAL PLATE COUNT:</i>	< 100.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / <i>YEASTS:</i>	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / <i>MOULDS:</i>	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ESCHERICHIA COLI / <i>ESCHERICHIA COLI:</i>	< 10 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SALMONELLEN / <i>SALMONELLEN:</i>	negativ / <i>negative</i> (in 25 g)

**DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)**

ENERGIE / ENERGY (in kj):	1937
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	464
FETT / FAT:	25,1 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	3,6 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	47,8 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	34,2 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	5,5 g
EIWEIß / PROTEIN:	9,0 g
SALZ / SALT:	0,02 g

**GVO / GMO:** Nein. / No.

**BESTRAHLUNG / IONIZING  
RADIATION:** Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.  
*The product is not treated with ionizing radiation.*

**ALLERGENE / ALLERGENS:** Paranüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Mandeln/  
*brazil nuts, hazelnuts, walnuts, cashews, almonds*

Keine weiteren Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.  
*No further allergens contained according to EU Regulation 1169/2011*

kann Spuren  
enthalten von: Gluten, Soja, Nüsse, Erdnüsse, Milch (Laktose), Sesam, und  
Schwefeldioxid (Sulfite)  
*traces can be  
contained: gluten, soy, nuts, peanuts, milk (lactose), sesame, sulphur dioxide*

Die Angaben wurden auf der Basis der im Vorfeld durchgeführten Rückstandsanalyse des Importeurs durchgeführt.