



Technische Spezifikation

Produkt: Cocktail rote Fruchte	Code: 04008883	Letztes Update: 05/08/2014	Seite: 1/3
---	---------------------------------	---	-----------------------------

I. Allgemeine Bedingungen

- * Die gelieferte Produkte werden nach den guten Landwirtschaftspraktiken (Good Agricultural Practices - GAP), guten Herstellungspraktiken (Good Manufacturing Practices - GMP) und guten Hygienepraktiken (GHP) hergestellt, verpackt und transportiert; HACCP-Verfahren werden angewandt.
- * Der Hersteller (Produzent) muss seine Qualitätspolitik und das Qualitätsmanagement-System klar dokumentieren, und ist, vorzugweise nachgewiesen durch einen akkreditierten unabhängigen Dritten, nach Lebensmittelsicherheitsstand (FS22000; ISO22000; IFS; BRC) zertifiziert.
- * Die Produkte entsprechen den aktuellen EG-Vorschriften.
- * Die Produkte enthalten keinerlei Rohmaterial aus gentechnisch verändertem Ursprungsmaterial - GMO frei konform mit dem EC Vorschrift 1829/2003/EG (Kennzeichnung) und 1830/2003/EG (Rückverfolgbarkeit) oder Ergänzung davon.
- * Die Produkte sind frei von Fremdstoffen und wurden metalldetektiert.
- * Die Produkte wurden in keiner Weise bestrahlt. Die Produkte sind nicht kontaminiert gemäß 616/2000/EG oder Ergänzung davon.
- * Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit konform EG Vorschrift 178/2002/EG und 852/2004/EG oder Ergänzung davon.
- * Pestizidrückstände entsprechen EG-Richtlinie 396/2005, 149/2008 oder Ergänzung davon.
- * Schwermetalle konform 1881/2006/EG oder Ergänzung davon.
- * Allergene konform 89/2003/EG, 26/2005/EG und 142/2006/EG oder Ergänzung davon; keine Deklaration notwendig. Hauptallergene sind im Produkt nicht vorhanden.
Minderallergene: Fruchteigene Fructose und Saccharose.
- * Kennzeichnung für Lebensmittel entsprechend 13/2000/EG und den entsprechenden Zusätzen.
- * Dirafrost ist IFS- und BRC-zertifiziert.

II. Allgemeine Produktbeschreibung

Das Produkt Cocktail rote Fruchte ist gefrorene Rotfruchtmischung.

Das Produkt besteht aus gesunden und reifen, nicht fermentierten Früchten

Farbe (wie von der Sorte erwartet) : Mischung von rotschwarz

Geschmack : voll, natürlich und für die Frucht charakteristisch

Geruch : typisch, kein "off"-Geruch

III. Zusammensetzung

Red currant BE for production	Ursprungsland: BE,PL,LT
Johannisbeeren schwarz	Ursprungsland: PL,LT
Sauerkirschen Lutowka	Ursprungsland: PL,RS,HR
Himbeere fr mix	Ursprungsland: RS,PL
Heidelbeeren wild Europäische	Ursprungsland: UA,LT,BY,SE,RU,LV,EE
Brombeere wild	Ursprungsland: RS,BG,BA

IV. Chemische/Physikalische Merkmale

Brix	°BX	11,0 +/- 3
pH	pH	3,0 +/-0,3
Saftverlust nach Auftauen	M%	20,0 max.
Verformte, beschädigte Früchte	M%	5,0 max.
Schwarze oder braune Flecken / kg	ST	3 max.
Griess	M%	10,0 max.
Überreife Früchte	M%	1,0 max.



Technische Spezifikation

Produkt: Cocktail rote Frucht	Code: 04008883	Letztes Update: 05/08/2014	Seite: 2/3
--	---------------------------------	---	-----------------------------

Unreife Früchte (grüne/ weisse)	M%	0,5 max.
Leicht unreife Früchte (blass)	M%	5,0 max.
Cluster > 2 Stück	M%	1,0 max.
Blätter Bruchstücke > 3mm <10 mm / 10 kg	ST	5 max.
Stiele > 3 mm < 10 mm / 10 kg	ST	5 max.
Endogene Stengel > 3 mm / kg	ST	1 max.
Kritische, schädliche Fremdkörper	ST	0
FM:Exogen,nicht schädli.Fremdkörper/100kg	ST	1 max.
FM:Exogene vegetative Fremdkörper/100 kg	ST	1 max.
FM: Insekten und andere Schadtiere	ST	0
FM:Nicht leicht.zu entdeck.Insekt/1000kg	ST	1 max.

V. Bakteriologische Merkmale /g

		Norm	Toleranz
Gesamtkeimzahl (/g)	cfu	500000 max.	5000000 max.
Hefe (/g)	cfu	10000 max.	100000 max.
Schimmel (/g)	cfu	10000 max.	100000 max.
Enterobacteriaceae (/g)	cfu	1000 max.	10000 max.
E.Coli (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Staphylococcus aureus (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Salmonellen (/25g)	cfu	0 max.	0 max.
Listerien (/25g)	cfu	0 max.	100 max.

VI. Nährstoffgehalt - Erklärung pro 100g (berechnet)

Brennwert (kJ/kcal)	174/42
Kohlenhydrate (g)	6,54
davon Zucker (g)	6,34
Eiweiss (g)	1,10
Fett (g)	0,35
davon gesättigte Fettsäure (g)	0,02
Ballaststoffe (g)	3,90
Natrium (mg)	1,76
Salz (mg)	4,47

VII. Packungs- und Lagerungsangaben

Produktliefertemperatur	: max. -16 °C
Produktlageremperatur	: max. -18 °C
Haltbarkeit der gefrorenen Früchte	: 24 Monate bei -18°C
Haltbarkeit des gefrorenen past.Pürees	: 36 Monate bei -18°C
Haltbarkeit der aufgetauten Früchte	: 24 Stunden bei +4°C
Haltbarkeit des frischen oder aufgetauten past. Pürees:	14 Tagen bei + 4°C

Die aufgetauten Früchte nicht wieder einfrieren!
Verpackungsinformationen



Technische Spezifikation

Produkt: Cocktail rote Frucht	Code: 04008883	Letztes Update: 05/08/2014	Seite: 3/3
--	---------------------------------	---	-----------------------------

- Produktbezeichnung/Produktcode
- Nettogewicht
- Losnummer
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH)
- Lagerungsbedingungen

Verpackung	5 X 1 KG
Verpackungsbeschreibung	Dira-Beutel (PE) im Karton
EAN13	5410302088838
EAN128	(01)15410302088835
Standard Palettisierung	10 Karton x 12 Schichten = 120 Karton = 600,0 KG

Anmerkung: Diese Produktbeschreibung ist Saison- und Ernteabhängig.

Product Management
Gerda DU BUISSON



DIRAFROST F.F.I. nv
Ind. Zone Daelenveld 1025
BE-3540 HEIK-DE-STAD
Tel.: +32 (0)13 55 27 01
Fax: +32 (0)13 55 27 00