



# Technische Spezifikation

<b>Produkt:</b> <b>Himbeere</b>	<b>Code:</b> <b>04000017</b>	<b>Letztes Update:</b> <b>19/08/2014</b>	<b>Seite:</b> <b>1/3</b>
------------------------------------	---------------------------------	---	-----------------------------

## I. Allgemeine Bedingungen

- \* Die gelieferten 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, vorzugsweise 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 Himbeere ist entstielt, IQF und sortiert.

Das Produkt besteht aus gesunden und reifen, nicht fermentierten Früchten

Farbe (wie von der Sorte erwartet) : rot

Geschmack : voll, natürlich und für die Frucht charakteristisch

Geruch : typisch, kein "off"-Geruch

## III. Zusammensetzung

Himbeere	Ursprungsland: RS,PL
Lateinischer Name	Rubus idaeus L.

## IV. Chemische/Physikalische Merkmale

Brix	°BX	10,0 +/-3
pH	pH	3,0 +/-0,3
Anzahl / kg	ST	250 - 350
Saftverlust nach Auftauen	M%	10,0 max.
Verformte, beschädigte Früchte	M%	10,0 max.
Schwarze oder braune Flecken / kg	ST	3 max.
Verschimmelte Früchte / kg	ST	0 max.
Verfaulte Früchte /kg	M%	1,0 max.
Bruch	M%	10,0 max.
Griess	M%	5,0 max.
Überreife Früchte	M%	2,0 max.
Unreife Früchte (grüne/ weisse)	M%	0,5 max.



## Technische Spezifikation

<b>Produkt:</b> <b>Himbeere</b>	<b>Code:</b> <b>04000017</b>	<b>Letztes Update:</b> <b>19/08/2014</b>	<b>Seite:</b> <b>2/3</b>
------------------------------------	---------------------------------	---	-----------------------------

Leicht unreife Früchte (blass)	M%	10,0 max.
Blätter Bruchstücke > 3mm <10 mm / 10 kg	ST	20 max.
Stiele > 3 mm < 10 mm / 10 kg	ST	10 max.
Maden / kg	ST	1 max.
Cluster > 2 Stück	M%	0,5 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

		<b>Norm</b>	<b>Toleranz</b>
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	0
Listerien (/25g)	cfu	0	0
B.Cereus (/g)	cfu	100 max.	100 max.

### VI. Nährstoffgehalt - Erklärung pro 100g (berechnet)

Brennwert (kJ/kcal)	152/37
Kohlenhydrate (g)	4,81
davon Zucker (g)	4,67
Eiweiss (g)	1,30
Fett (g)	0,30
davon gesättigte Fettsäure (g)	0,02
Ballaststoffe (g)	4,68
Natrium (mg)	1,30
Salz (mg)	3,30

### VII. Packungs- und Lagerungsangaben

Produktliefertemperatur	: max. -16 °C
Produktlageretemperatur	: 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

<b>Produkt:</b> <b>Himbeere</b>	<b>Code:</b> <b>04000017</b>	<b>Letztes Update:</b> <b>19/08/2014</b>	<b>Seite:</b> <b>3/3</b>
------------------------------------	---------------------------------	---	-----------------------------

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

Verpackung	4 X 2,5 KG
Verpackungsbeschreibung	Dira-Beutel (PE) im Karton
EAN13	5410302000175
EAN128	(01)15410302000172
Standard Palettisierung	9 Karton x 7 Schichten = 63 Karton = 630,0 KG

Anmerkung: Diese Produktbeschreibung ist Saison- und Ernteabhängig.

**Product Management**  
Gerda DU BUISSON



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