



# Technische Spezifikation

**Produkt:**  
Sauerkirschen Lutowka

**Code:**  
04000212

**Letztes Update:**  
16/12/2013

**Seite:**  
1/3

## 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 Sauerkirschen Lutowka ist entstielt, entkernt und IQF.

Das Produkt besteht aus gesunden und reifen, nicht fermentierten Früchten

Farbe (wie von der Sorte erwartet) : rot bis dunkelrot

Geschmack : voll, natürlich und für die Frucht charakteristisch

Geruch : typisch, kein "off"-Geruch

## III. Zusammensetzung

Sauerkirschen Lutowka

Ursprungsland: PL

Lateinischer Name

Prunus cerasus L.

## IV. Chemische/Physikalische Merkmale

Brix	°BX	13,0 +/-3
pH	pH	3,2 +/-0,3
Anzahl / kg	ST	210 - 330
Saftverlust nach Auftauen	M%	25,0 max.
Verformte, beschädigte Früchte	M%	5,0 max.
Getrocknete, geschrumpfte Früchte	M%	2,0 max.
Früchte mit gefrorenem Saft Extern	M%	3,0 max.
Schwarze oder braune Flecken / kg	ST	2 max.
Verschimmelte Früchte / kg	ST	1 max.
Verfaulte Früchte /kg	M%	1,0 max.
Bruch	M%	2,0 max.
Überreife Früchte	M%	3,0 max.



## Technische Spezifikation

<b>Produkt:</b> Sauerkirschen Lutowka	<b>Code:</b> 04000212	<b>Letztes Update:</b> 16/12/2013	<b>Seite:</b> 2/3
--	--------------------------	--------------------------------------	----------------------

Unreife Früchte (grüne/ weisse)	M%	0,1 max.
Leicht unreife Früchte (blass)	M%	4,0 max.
Cluster > 2 Stück	M%	1,0 max.
Ganze Fruchtkerne / kg	ST	0
Kernbruchstücke / 100 kg	ST	1 max.
Maden / kg	ST	1 max.
Blätter Bruchstücke > 3mm <10 mm / 10 kg	ST	5 max.
Stiele > 10 mm / 10 kg	ST	1
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 max.	0 max.
Lysterien (/25g)	cfu	0 max.	0 max.

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

Brennwert (kJ/kcal)	210/50
Kohlenhydrate (g)	9,88
davon Zucker (g)	9,58
Eiweiss (g)	0,90
Fett (g)	0,50
davon gesättigte Fettsäure (g)	0,01
Ballaststoffe (g)	1,04
Natrium (mg)	2,00
Salz (mg)	5,08

### 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



## Technische Spezifikation

<b>Produkt:</b> <b>Sauerkirschen Lutowka</b>	<b>Code:</b> <b>04000212</b>	<b>Letztes Update:</b> <b>16/12/2013</b>	<b>Seite:</b> <b>3/3</b>
---	---------------------------------	---	-----------------------------

Die aufgetauten Früchte nicht wieder einfrieren!

Verpackungsinformationen

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

Verpackung	4 X 2,5 KG
Verpackungsbeschreibung	Dira-Beutel (PE) im Karton
EAN13	5410302002124
EAN128	(01)15410302002121
Standard Palettisierung	9 Karton x 7 Schichten = 63 Karton = 630,0 KG

Anmerkung: Diese Produktbeschreibung ist Saison- und Ernteabhängig.