

	Produktspezifikation Apfelsaft	V SP 6/1b AS 1,0L
		erstellt: 17.09.2009
		überarbeitet: 11.12.2014
		Version: 3.1
		Seite: 1 von 2

Produkt: Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, Fruchtgehalt 100%

Marke: Glockengold

Lieferant: Glockengold Fruchtsaft AG

Inhalt: 1,0 Liter e

Artikel Nr.: 701617

Format: Combibloc Cb5 + Combiswift

GTIN: 04 013265 000711

I. Allgemeine Anforderungen

Die eingesetzten Rohwaren erfüllen die gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts und die Anforderungen des zutreffenden Artikels des Code of Practice der AIJN.
Es werden ausschließlich von geprüften und anerkannten Lieferanten gelieferte, spezifikationskonforme Rohstoffe eingesetzt.

II. Spezielle Anforderungen

Das Fertigerzeugnis muss folgender Spezifikation entsprechen:

Sensorik	
Aussehen:	gold-gelb, klar
Trübung:	kleiner als 2,5 NTU
Geruch:	fruchtig, rein nach Apfel, nicht gärig, nicht muffig
Geschmack:	arttypisch, fruchtig rein nach Apfel, harmonisches Zucker-Säure-Verhältnis
Zutaten	
Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat entsprechend den A.I.J.N. Richtlinien, rearomatisiert mit FTNJ- Aromen	
Physikalische und chemische Parameter	
°Brix:	min. 11,2°Brix
Gesamtsäure:	4,6 – 8,5g/l (berechnet als Weinsäure pH 7.0)
flüchtige Säure als Essigsäure:	max. 0,4 g/l
Milchsäure:	max. 0,5 g/l
HMF:	max. 20 mg/l
Ethanol:	max. 3,0 g/l
Patulin:	< 50 ppb
Fumarsäure:	< 5.0 mg/l



Produktspezifikation Apfelsaft

V SP 6/1b AS 1,0L

erstellt: 17.09.2009

überarbeitet: 11.12.2014

Version: 3.1

Seite: 2 von 2

Nährwert- angaben

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	185kJ / 44 kcal
Fett:	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g
Kohlenhydrate:	10 g
davon Zucker:	10 g
Eiweiß:	< 0,5 g
Salz:	< 0,01 g

Mikrobiologie

Das Produkt ist frei von vegetativen, produktschädigenden Keimen, insbesondere frei von säuretoleranten, hitzestabilen Mikroorganismen.

Mindesthaltbarkeit

12 Monate, bei 5°-20°C, geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Stabilität

Der Apfelsaft mit 11,2°Brix ist stabil.

Ernährungshinweise

Für eine rein vegetarische Ernährung nicht geeignet, da mit Gelatine geschönt.

Hinweise für schutzbedürftige Personen

Allergene

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß Richtlinie 2007/68/EG.

Gentechnik

Keine Kennzeichnung gemäß EG VO 1829/2003 und 1830/2003 erforderlich.

Dokumentation

Produktionsrelevante Daten sind im FB Schichtdaten und im Labor zu dokumentieren.

Rückstellproben

Min. eine Rückstellprobe pro Stunde, min. vier je Charge.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Dieses Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Aus produktionstechnischen Gründen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen können sich im Einzelfall Abweichungen innerhalb akzeptabler Toleranzen ergeben.