



Produktspezifikation Apfelsaft

| | |
|--------------------|------------|
| V SP 6/1b AS 1,0 L | |
| erstellt: | 17.09.2009 |
| überarbeitet: | 14.02.2014 |
| Version: | 3 |
| Seite: | 1 von 2 |

| | | |
|-----------------|-----------------------------------|---|
| Produkt: | Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat | |
| Marke: | Glockengold | Lieferant: Glockengold Fruchtsaft AG |
| Inhalt: | 1,0 Liter | Artikel Nr.: 701617 |
| Format: | Combloc Cb5 | GTIN: 4 013265 000711 |

I. Allgemeine Anforderungen

Die eingesetzten Konzentrate müssen hinsichtlich ihrer Beschaffenheit sämtlichen gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts, insbesondere aber den Anforderungen der zutreffenden Artikel des CODE of PRACTICE der A.I.J.N. entsprechen. (Apfelsaftkonzentrat nach Spezifikationen B SP 6/1 ASK)
Es werden ausschließlich von anerkannten Lieferanten gelieferte, naturreine und unverfälschte Produkte eingesetzt.

II. Spezielle Anforderungen

Das Fertigerzeugnis muss folgender Spezifikation entsprechen:

| | |
|---|--|
| Sensorik | |
| Aussehen: | gold-gelb, klar |
| Trübung: | < 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 - 8,5 g/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 1,0 L

erstellt: 17.09.2009

überarbeitet: 14.02.2014

Version: 3

Seite: 2 von 2

Nährwert- angaben

| 100 ml enthalten durchschnittlich: | |
|------------------------------------|------------------|
| Brennwert: | 185 kJ / 44 kcal |
| Fett: | < 0,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0,02 g |
| Kohlenhydrate: | 10,4 g |
| davon Zucker: | 10,0 g |
| Eiweiß: | < 0,1 g |
| Salz: | < 0,01 g |
| Ballaststoffe: | 0,2 g |
| Natrium: | 0,002 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 Saft mit 11,2°Brix ist hitze- und kältestabil. Keine feststellbare Erhöhung der Trübung.

Ernährungshinweise

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

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.