

	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Multi Stevia</b>	V SP 6/50 MVN 1L
		erstellt: 17.09.2009
		überarbeitet: 16.07.2014
		Version: 3.1
		Seite: 1 von 2

**Produkt:** Multivitamin-Mehrfruchtnektar  
aus Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtgehalt: mindestens 50%

**Marke:** Glockengold **Lieferant:** Glockengold Fruchtsaft AG

**Inhalt:** 1,0 Liter **Artikel Nr.:** 701335

**Format:** Combifit Cf2 + Combiswift **GTIN:** 04 013265 005105

### I. Allgemeine Anforderungen

Die eingesetzten Konzentrate und Multivitamin-Mehrfrucht-Grundstoffe 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. (ASK nach Spezifikation B SP 6/1 ASK, OSK nach Spezifikation B SP 6/2 OSK, Birnensaftkonzentrat nach Spezifikation B SP 6/8 BiK und Mehrfrucht Grundstoff Nr. 961 315 nach Produkt/GVO/Allergen-Spezifikation des Lieferanten) Es werden ausschließlich von anerkannten Lieferanten gelieferte und unverfälschte Produkte eingesetzt.

### II. Spezielle Anforderungen

Das Fertigerzeugnis muss folgender Spezifikation entsprechen:

<b>Sensorik</b>	
Aussehen:	rot-orange, arttypisch, homogen
Geruch:	fruchtig, nicht gärig, nicht muffig
Geschmack:	arttypisch, fruchtig rein, harmonisch
<b>Zutaten</b>	
natürliches Mineralwasser, Apfelsaft-, Orangensaft-, Birnensaft-, Ananassaft-, Zitronensaft-, Mangomark-, Maracujasaft-, Aprikosenmark-, Guavenmark-, Bananensaft-, Grapefruitsaft-, Papayamark- und Traubensaftkonzentrat, Vitaminmischung (Vitamin C, Niacin, Vitamin E, Panthotenat, Beta-Carotin, Vitamin B <sub>6</sub> , Thiamin, Folsäure, Biotin, Vitamin B <sub>12</sub> ), Süßungsmittel Steviolglycoside	
<b>Physikalische und chemische Parameter</b>	
°Brix:	min. 6,3
Gesamtsäure:	3,5 – 5,0 g/l (berechnet als Weinsäure pH 7.0)
flüchtige Säure als Essigsäure:	max. 0,2 g/l
Milchsäure:	max. 0,1 g/l
HMF:	max. 7,5 mg/l
Ethanol:	max. 1,5 g/l



## Produktspezifikation Multi Stevia

V SP 6/50 MVN 1L	
erstellt:	17.09.2009
überarbeitet:	16.07.2014
Version:	3.1
Seite:	2 von 2

<b>Nährwert- angaben</b>	100 ml enthalten durchschnittlich:	
	Brennwert:	103 kJ / 24 kcal
	Fett:	< 0,5 g
	davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g
	Kohlenhydrate:	5,4 g
	davon Zucker:	5,2 g
	Eiweiß:	< 0,5 g
	Salz:	< 0,01 g
	Vitamin A (aus Beta-Carotin):	120 µg *
	Vitamin E:	1,8 mg *
	Vitamin C:	12,0 mg *
	Thiamin:	0,17 mg *
	Niacin:	2,4 mg *
	Vitamin B <sub>6</sub> :	0,21 mg *
	Folsäure:	30 µg *
	Vitamin B <sub>12</sub> :	0,38 µg *
	Biotin:	7,5 µg *
Pantothensäure:	0,9 mg *	
* entspricht 15 % der empfohlenen Tagesdosis		
<b>Mikrobiologie</b>		
Das Produkt ist frei von vegetativen, produktschädigenden Keimen, insbesondere frei von säuretoleranten, hitzestabilen Mikroorganismen.		
<b>Mindesthaltbarkeit</b>		
12 Monate, bei 5°-20°C, geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen		
<b>Stabilität</b>		
Der Nektar mit 6,3°Brix ist stabil. Eine leichte Aufklärung ist möglich. Vor Gebrauch schütteln!		
<b>Ernährungshinweise</b>		
Für eine rein vegetarische Ernährung nicht geeignet, da mit Fischgelatine behandelt.		
<b>Hinweise für schutzbedürftige Personen</b>		
- - -		
<b>Allergene</b>		
Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß Richtlinie 2007/68/EG.		
<b>Gentechnik</b>		
Keine Kennzeichnung gemäß EG VO 1829/2003 und 1830/2003 erforderlich.		
<b>Dokumentation</b>		
Produktionsrelevante Daten sind im FB Schichtdaten und im Labor zu dokumentieren.		
<b>Rückstellproben</b>		
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.