



Handelsmarke : Glockengold

Lieferant : Glockengold Fruchtsaft GmbH

**I.**

Orangensaft muß hinsichtlich seiner Beschaffenheit sämtlichen gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts, insbesondere aber den Anforderungen der zutreffenden Artikel des CODE of PRACTICE der A.I.J.N. entsprechen ( Orangensaftkonzentrat nach Spezifikation H10 FB 03/4).

Es darf nur ausschließlich naturreines und unverfälschtes Produkt geliefert werden.

**II.**

Das Fertigerzeugnis muß folgenden Spezifikationen entsprechen.

Aussehen:	arttypisch, homogen, ohne Fremdkörper (mind. 3 Pkt.)
Geruch:	fruchtig, nicht muffig, nicht vergoren, nicht unsauber, nicht alt und nicht überlagert (4)
Geschmack:	arttypisch, rein, nach Orange, harmonisch (mind. 7 Pkt.)
Korrigierter Brixwert:	mindestens 8,2 Brix,
Säure:	ca. 4,0 g/l berechnet als Weinsäure ( pH 7,0 )
Milchsäure:	maximal 0,5 g/l
HMF:	maximal 20 mg/l
Ethanol	maximal 3,0 g/l
Flüchtige Säuren als Essigsäure	max. 0,4 g/l
Inhaltsstoffe:	Entsprechend den A.I.J.N. Richtlinien / RSK – Werte
Stabilität:	Das Fruchtsaftgetränk von 8,2 Brix muß stabil sein, keine Aufklärung.
Mikrobiologie :	Das Produkt ist frei von vegetativen, produktschädigenden Keimen, insbesondere frei von säuretoleranten, hitzestabilen Mikroorganismen
Allergene :	keine kennzeichenpflichtige Allergene gemäß Richtlinie 2003/89/EG
Gentechnik :	keine Kennzeichnung gemäß EG VO 1829/2003 und 1830/2003 erforderlich
Dokumentation :	sämtliche produktionsrelevanten Daten sind im Produktionsbuch und im Labor zu dokumentieren
Rückstellproben	pro Stunde eine Rückstellprobe

Geschäftsführung :

QMB : 

Datum : 25.09.07