



Produktspezifikation Premium Traubensaft

V SP 6/3 RTS 1I	
erstellt:	17.09.2009
überarbeitet:	13.02.2014
Version:	3
Seite:	1 von 2

Produkt:	Traubendirektsaft rot, Fruchtgehalt 100%		
Marke:	Glockengold Premium	Lieferant:	Glockengold Fruchtsaft AG
Inhalt:	1,0 Liter	Artikel Nr.:	701325
Format:	Combifit Cf2	GTIN:	4 013265 005112

I. Allgemeine Anforderungen

Die eingesetzten Säfte 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. (Spezifikation B SP 6/3 RTS)
Es werden ausschließlich von anerkannten Lieferanten gelieferte, naturreine und unverfälschte Produkte eingesetzt.

II. Spezielle Anforderungen

Das Fertigerzeugnis muss folgender Spezifikation entsprechen:

Sensorik	
Aussehen:	dunkelrot, klar
Trübung:	< 2,5 NTU
Geruch:	fruchtig nach Traube, nicht muffig, nicht vergoren, nicht schweflig
Geschmack:	vollmundig, harmonisch nach Trauben, rein
Zutaten	
100% Traubensaft aus vorzugsweise roten und teilweise weißen Traubenmosten entsprechend den A.I.J.N. Richtlinien	
Physikalische und chemische Parameter	
°Brix:	min.15,9
Gesamtsäure:	5,6 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
Schweflige Säure:	<10 mg/l SO ₂
Gluconsäure	max. 1 g/l



Produktspezifikation Premium Traubensaft

V SP 6/3 RTS 1I

erstellt: 17.09.2009

überarbeitet: 13.02.2014

Version: 3

Seite: 2 von 2

Nährwert- angaben

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	279 kJ / 66 kcal
Fett:	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g
Kohlenhydrate:	16,0 g
davon Zucker:	16,0 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 optimalen 5°-20°C, geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen

Stabilität

Der Saft mit 15,9°Brix ist hitze-/kältestabil. Keine feststellbare Erhöhung der NTU.
Kann bei Kälteeinwirkung < 0°C und während der Lagerung Weinstein bilden – kein Produktmangel!

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.