



Handelsmarke : Glockengold

Lieferant : Glockengold Fruchtsaft GmbH

## I.

Zur Herstellung von Roten Traubensaft wird nur Direktsaft bzw. KZE – Ware, kein Konzentrat eingesetzt. Roter Traubensaft muß hinsichtlich seiner Beschaffenheit sämtlichen gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts, insbesondere aber den Anforderungen der für RTS zutreffenden Artikel des CODE of PRACTICE der A.I.J.N. entsprechen ( nach Spezifikation H10 FB 03/2 ).

Es darf nur ausschließlich naturreines und unverfälschtes Produkt geliefert werden.

## II.

Das Fertigerzeugnis muß folgenden Spezifikationen entsprechen.

Aussehen:	Klar, nicht trübe, ohne Fremdkörper
Klarheit:	Kleiner als 2,5 NTU
Geruch:	fruchtig, nicht muffig, nicht vergoren, nicht unsauber, nicht alt und nicht überlagert
Zuckergehalt:	Gemessen mittels Refraktometer mindestens 15,9 Brix, ohne Fremdzuckerzusatz.
Säure:	mindestens 5,0 g/l berechnet als Citronensäure ( pH 8,1 ) nach Leitsätzen für Fruchtsäfte
Milchsäure:	maximal 0,3 g/l bei 15,9 Brix ( Saftwert )
HMF:	maximal 15 mg/l bei 15,9 Brix
Fumarsäure:	maximal 5 mg/l bei 15,9 Brix
Ethanol	maximal 3,0 g/l
Schweflige Säure	kleiner 5 mg/l SO <sub>2</sub>
Flüchtige Säuren als Essigsäure	max. 0,3 g/l
Inhaltsstoffe:	Entsprechend den A.I.J.N. Richtlinien / RSK – Werte
Stabilität:	Der Saft von 15,9 Brix muß hitze-/kältestabil sein. Keine feststellbare Erhöhung der NTU Messung.
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 :

PBL :

Datum : 25.01.25