



Produktspezifikation Sauerkirschnektar

V SP 6/13 SKN

erstellt: 17.09.2009

überarbeitet: 13.02.2014

Version: 3

Seite: 1 von 2

Produkt:	Sauerkirschnektar aus Sauerkirschsafkonzentrat, Fruchtgehalt min. 50%		
Marke:	Glockengold	Lieferant:	Glockengold Fruchtsaft AG
Inhalt:	1,0 Liter	Artikel Nr.:	701125
Format:	Combifit Cf2	GTIN:	4 013265 005037

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. (Spezifikation Sauerkirschsafkonzentrat B SP 6/13 SKK)
Es werden ausschließlich von anerkannten Lieferanten gelieferte, naturreine und unverfälschte Produkte eingesetzt.

II. Spezielle Anforderungen

Das Fertigerzeugnis muss folgender Spezifikation entsprechen:

Sensorik	
Aussehen:	rot, klar
Geruch:	fruchtig, rein nach Kirsche, harmonisch
Geschmack:	arttypisch, fruchtig rein nach Kirsche, harmonisches Zucker-Säure-Verhältnis
Zutaten	
Sauerkirschsaf aus Sauerkirschsafkonzentrat, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel Ascorbinsäure	
Physikalische und chemische Parameter	
°Brix:	min. 12,4
Gesamtsäure:	min. 7,0 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



Produktspezifikation Sauerkirschnektar

V SP 6/13 SKN

erstellt: 17.09.2009

überarbeitet: 13.02.2014

Version: 3

Seite: 1 von 2

Nährwertangaben

100 ml enthalten durchschnittlich:	alt	neu
Brennwert:	235 kJ / 55 kcal	233 kJ / 56 kcal
Fett:	0,1 g	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:		< 0,1 g
Kohlenhydrate:	13,6 g	13 g
davon Zucker:		12 g
Eiweiß:	< 0,12 g	< 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 5°-20°C, geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen

Stabilität

Der Nektar mit 12,4°Brix ist stabil.

Ernährungshinweise

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

Hinweise für schutzbedürftige Personen

- - -

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.