



Spezifikation

Gemüse - Mais vacupack



Bezeichnung:	Gemüsemais														
Artikel-Nr.:	2275														
Marke:	CANA														
Ursprung:	China														
Inhaltsstoffe:	Maiskörner, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure														
Füllmenge:	2125g														
ATG:	1840g														
Verpackungseinheit:	6 x 2650 ml. Ds.														
Verpackung:	Luftdicht verschlossene Weißblechdose														
Palettenfaktor:	50 Kartons														
Lagenfaktor:	5 Kartons á 6 Dosen														
Dosen EAN Code:	4260077030737														
Karton EAN Code :	4260077030744														
MHD:	24 Monate ab Produktionsdatum														
Lagerung:	Kühl, trocken, frost- und staubfrei														
Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	<table><tr><td>Brennwert:</td><td>382 kJ / 91 kcal</td></tr><tr><td>Fett:</td><td>2,7 g</td></tr><tr><td>Davon gesättigte Fettsäuren:</td><td>0,6 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate:</td><td>10,7 g</td></tr><tr><td>Davon Zucker:</td><td>4,0 g</td></tr><tr><td>Eiweiß:</td><td>3,0 g</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,432 g</td></tr></table>	Brennwert:	382 kJ / 91 kcal	Fett:	2,7 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g	Kohlenhydrate:	10,7 g	Davon Zucker:	4,0 g	Eiweiß:	3,0 g	Salz:	0,432 g
Brennwert:	382 kJ / 91 kcal														
Fett:	2,7 g														
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g														
Kohlenhydrate:	10,7 g														
Davon Zucker:	4,0 g														
Eiweiß:	3,0 g														
Salz:	0,432 g														

Sensorische Eigenschaften:	<table><tr><td>Farbe/Aussehen:</td><td>arttypisch</td></tr><tr><td>Geruch:</td><td>arttypisch, ohne Fremdgeruch</td></tr><tr><td>Geschmack:</td><td>arttypisch, ohne Fremdgeschmack</td></tr></table>	Farbe/Aussehen:	arttypisch	Geruch:	arttypisch, ohne Fremdgeruch	Geschmack:	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Farbe/Aussehen:	arttypisch						
Geruch:	arttypisch, ohne Fremdgeruch						
Geschmack:	arttypisch, ohne Fremdgeschmack						

Hinweise: Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen.
Das Produkt entspricht den Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland.

Die Ware ist sterilisiert und insofern mikrobakteriell stabil. Sie ist frei von pathogenen Keimen und entspricht hinsichtlich der mikrobakteriellen Beschaffenheit den Anforderungen, die seitens des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin festgelegt worden sind. Das Produkt ist kommerziell steril.

Das Produkt und seine Zutaten enthalten keinerlei Zusätze von gentechnisch veränderten Organismen, die einer Kennzeichnungspflicht gemäß aktuellen Verordnungen unterliegen.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte bezogen auf die jeweilige Zutat.



Spezifikation

Gemüse - Mais

vacupack



Beschreibung der Fehler:

- a) Samenschalen: Samenschalen, die zu weniger als 50 % gefüllt sind.
- b) Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in der Summe länger als 10 cm sind.
- c) Fremde Pflanzenteile: Teile der Maispflanze, außer Seidenteilen, z.B. Teile des festen bis harten zelluloseartigen Kolbenkerns, an dem die Maiskörner befestigt sind, Hüllblättereile von mehr als 2 cm² Fläche oder Teile anderer Pflanzen.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Maiskorns ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- e) Mechanisch beschädigt: Jede Verunstaltung der Maiskörner durch zum Beispiel Verletzungen mechanischer oder anderer Art, durch Quetschungen oder durch unvollständige Ausbildung des Korns.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskorn bzw. ein Seidenteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Samenschalen	je % (m/m)	1
Seidenteile	je Stück	10
Fremde Pflanzenteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	10
Mechanisch beschädigt	je % (m/m)	1
Fehler, gesamt	Standardprobenmenge	30

Obwohl wir die von uns beanspruchten Quellen als verlässlich einschätzen, übernehmen wir für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier wiedergegebenen Information keine Haftung – Änderung vorbehalten.

Horst Prietzel oHG
Industriestraße 28 / 44892 Bochum
Tel: 0234-361880-0
www.pribo.de

Bochum, den 01.08.2014