



## Produktspezifikation (Product Specification)

<b>PRODUKT / PRODUCT:</b>	Feigen Protoben Nr. 1 / <i>figs protoben No. 1</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Feigen getrocknet / <i>dried figs</i>
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	.0514703
HERKUNFT / ORIGIN:	<i>Türkei / Turkey</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	getrocknete Feigen / <i>dried figs</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Feigen / <i>figs</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	3 x 5 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>
<b><u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u></b>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	hellbraune bis braune Feigen / <i>light brown to brown half figs</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, fruchtig, süß, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, fruity, sweet, without foreign taste</i>
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, fruchtig, süß, nach Feige, ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, fruity, sweet, like fig, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	weich bis bissfest / <i>soft to firm to the bite</i>
<b><u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u></b>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 25 %
AW-WERT / AW-VALUE:	max. 0,7
AFLATOXINE / AFLATOXINS (B1):	max. 6 ppb (µg/kg)
AFLATOXINE / AFLATOXINS (B1, B2, G1, G2):	max. 10 ppb (µg/kg)
<b><u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:</u></b>	
GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / YEASTS:	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	negativ / <i>negative</i>
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / <i>negative</i> (in 25 g)

Orient Genuss  
Bleichstr. 82  
75173 Pforzheim  
Tel: 07231/6062340  
Mail: info@orient-genuss.de



**PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:**

GRÖßE / SIZE:	Nr. 1	< 40 Stk. pro Kilo / <40 parts per kilo
UNREIFE / UNDEVELOPED:		max. 5%
SONNENVERBRANNT / SUNBURNED:		max. 10 %
INSEKTENFRAß / INSECT DAMAGE:		max. 2 %
FREMDMATERIAL / FOREIGN MATTERS:		max. 0,5 %
METALLDETEKTION / METAL DETECTION:		Fe: 2,5mm; Non-Fe: 4,5mm; SS: 4mm

**DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)**

ENERGIE / ENERGY (in kj):	1357
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	319
FETT / FAT:	0,11 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0,04 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	75,8 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	32,6 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	6,5 g
EIWEIß / PROTEIN:	3,8 g
SALZ / SALT:	0,5 g

**GVO / GMO:**

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt. /  
*The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material.*

**BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION:**

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.  
*The product is not treated with ionizing radiation.*

**ALLERGENE / ALLERGENS:**

Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.  
*No allergens contained according to EU Regulation 1169/2011*

DATUM / DATE:

10.10.2019

ERSTELLT VON / COMPILED BY:

Anne-Sophie Busch