

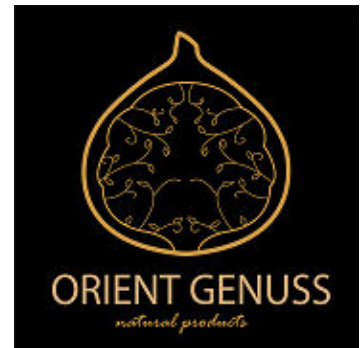
Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231/6062340
Mail: info@orient-genuss.de



Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Johannisbeeren schwarz, gefriergetrocknet / <i>blackcurrants, freeze-dried</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Johannisbeeren schwarz, gefriergetrocknet / <i>blackcurrants, freeze-dried</i>
ARTIKEL NR: / <i>ARTICLE NO:</i>	0523630
HERKUNFT / <i>ORIGIN:</i>	Polen, Ungarn / <i>Poland, Hungary</i>
BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION:</i>	Johannisbeeren schwarz, gefriergetrocknet/ <i>blackcurrants, freeze-dried</i>
ZUTATEN / <i>INGREDIENTS:</i>	Johannisbeeren schwarz / <i>blackcurrants</i>
LAGERUNG / <i>STORAGE:</i>	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / <i>PACKAGING VALUE:</i>	15 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / <i>APPEARANCE:</i>	dunkel bis schwarz, innen hell bis dunkel / <i>dark to black, inside light to dark</i>
GERUCH / <i>SMELL:</i>	typisch nach schwarzer Johannisbeere / <i>characteristic like blackcurrant</i>
GESCHMACK / <i>TASTE:</i>	charakteristisch nach schwarzer Johannisbeere, frei von Fremdgeschmack / <i>characteristic like blackcurrant, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / <i>TEXTURE:</i>	frei fließende Stücke bis kleine Agglomerate / <i>free flowing chunks with little agglomerate</i>
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
FEUCHTIGKEIT / <i>MOISTURE:</i>	max. 5 %
<u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:</u>	
GESAMTKEIMZAHL / <i>TOTAL PLATE COUNT:</i>	< 50.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / <i>YEASTS:</i>	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / <i>MOULDS:</i>	< 1.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
COLIFORME KEIME / <i>COLIFORMS:</i>	< 10 KbE/g / <i>cfu/g</i>
E.COLI / <i>E. COLI:</i>	< 10 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SALMONELLEN / <i>SALMONELLAE:</i>	negativ / <i>negative</i> (in 25g)

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



PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

HOLZSTÜCKE / WOOD:	max. 1 Stk. pro 100 kg / 1 piece per 100 kg
PFLANZENMATERIAL / EXRANEOUS PLANT MATERIAL:	max. 10 Stk. pro 10 kg / 10 pieces per 10 kg
FRISCHFRUCHT ÄQUIVALENT / FRESH FRUIT EQUIVALENT:	ca. 5 kg frische schwarze Johannisbeeren pro kg gefriergetrocknete schwarze Johannisbeeren / ca. 5 kg fresh blackcurrants per kg freeze-dried blackcurrants
METALLDETEKTION / METAL DETECTION:	Fe: 0,8 mm; Non-Fe: 1,2 mm; Stainless: 1,6 mm

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

ENERGIE / ENERGY (in kJ):	1152
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	275
FETT / FAT:	1,1 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0,1
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	32,6 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	32,6 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	35,2 g
EIWEIß / PROTEIN:	6,6 g
SALZ / SALT:	0,02 g

GVO / GMO: Nein. / No.

**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: 16.08.2018
ERSTELLT VON / COMPILED BY: Kerstin Starke