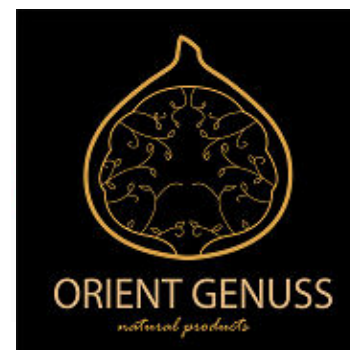


Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231/6062340
Mail:info@orient-genuss.de



Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Passionsfruchtwürfel (auf Apfelbasis) / <i>passion fruit cubes (on an apple base)</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Passionsfrucht-Apfel-Zubereitung / <i>passion fruit and apple preparation</i>
ARTIKEL NR: / ARTICLE NO:	0525880
HERKUNFT / ORIGIN:	Brasilien / <i>Brazil</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	kleine fruchtige Würfel aus Passionsfrucht- und Apfelpüree / <i>small fruity cubes of passion fruit and apple puree</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	58% Passionsfrucht, 38,8% Apfel, 2,2% Apfelsaftkonzentrat, Reismehl, 0,3% Säuerungsmittel Citronensäure, Passionsfruchtaroma / <i>58% passion fruit, 38,8% apple, 2,2% apple juice concentrate, rice flour, acidifier citric acid, passion fruit flavour</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	2 x 5 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	hell- bis dunkelgelbe, matte Passionsfruchtwürfel mit Reismehlbesatz / <i>light to dark yellow, matt passion fruit cubes with rice flour edging</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, fruchtig, süß, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, fruity sweet, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, fruchtig, süß, säuerlich, ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, fruity, sweet, sourly, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	weich bis fest / <i>soft to firm</i>
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 16 %
<u>PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:</u>	
GRÖßE / SIZE:	ca. 7 x 7 x 10 mm / <i>appr. 7 x 7 x 10 mm</i>

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



MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 5.000 KbE/g / cfu/g
HEFEN / YEASTS:	< 100 KbE/g / cfu/g
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 100 KbE/g / cfu/g
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE:	< 10 KbE/g / cfu/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	negativ / negative
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / negative (in 25 g)

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

ENERGIE / ENERGY (in kJ):	1464
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	350
FETT / FAT:	0,8 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0,1 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	84,3 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	55 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	11,9 g
EIWEIß / PROTEIN:	1,4 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: 14.12.2018
ERSTELLT VON / COMPILED BY: Galina Rabotova