

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Tropenfrüchte veggie	LMIV
	Artikel Nr.	129	

1. Verwendungszweck

Lebensmittel zum Direktverzehr ohne weitere Zubereitung

2. Bezeichnung des Lebensmittels

Fruchtgummi

3. Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, Säuerungsmittel (Citronensäure, Äpfelsäure, Milchsäure), Mandarinensaft aus Mandarinensaftkonzentrat, Kiwiensaft aus Kiwiensaftkonzentrat, Mangomark, Grapefruitsaft aus Grapefruitsaftkonzentrat, Passionsfruchtsaft aus Passionsfruchtsaftkonzentrat, natürliche Aromen, Ananassaft aus Ananassaftkonzentrat, Blutorangensaft aus Blutorangensaftkonzentrat, Verdickungsmittel: Xanthan und Johannisbrotkernmehl, färbende Frucht- und Pflanzenkonzentrate (Schwarze Karotte, Saflor, Apfel), Guavensaft aus Guavensaftkonzentrat, natürliches Zitrusfrüchte-Aroma, färbendes Spirulinakonzentrat, Sonnenblumenöl, Überzugsmittel: Carnaubawachs.

4. Nährwertkennzeichnung pro 100g

Energie	1466 kJ (345 kcal)	(Berechnet)
Fett	0,2 g	(Berechnet)
davon		
- gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	(Berechnet)
Kohlenhydrate	84 g	(Berechnet)
davon		
- Zucker	59 g	(Berechnet)
Eiweiß	0,1 g	(Berechnet)
Salz	0,05 g	(Berechnet)

5. Herstellungsprozess

- Mischen der Rohstoffe
- Kochen $\geq 105\text{ }^{\circ}\text{C}$ Abtötung vegetativer pathogener Keime und pathogener Sporen
- Dosage Aroma
- Gießen
- Trocknen $a_w\text{-Wert} \leq 0,75$ Kein Wachstum vegetativer pathogener Keime
Kein Auskeimen pathogener Sporenbildner
- Entpundern
- Wachsen
- Metalldetektion Detektion und Ausschleusung metallischer Fremdkörper
- Verpacken Schutz gegen Kontaminationen

6. Sensorische Eigenschaften

Aussehen	buntes Fruchtgummi, in 6 verschiedenen Farbrichtungen und Formen
Größe	ca. 3 cm
Geschmack	Grapefruit (weiß), Kiwi (grünlich), Tropica (hellrot), Passionsfrucht (rot), Exotic (rosa), Mango (gelb)
Konsistenz	mittelfest, gummiartig, zäh

7. Chemische Parameter

Citronensäure	1,60 – 2,20 %	(Titrimetrisch)
Restfeuchte (Wasser)	9,0 – 16,0 %	(ISO 760)

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP06-129-22	I. Brandt Teamleitung Labor	K. Schulte Qualitätswesen	Dr. K. Rothgang Ltg. Lebensmittelrecht & RA
Gültig ab	18.09.2024			
Seite / Seiten	3 / 8			
Gedruckt am	18.09.2024	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\129 Tropenfrüchte\Produktspezifikationen LMIV veggie\02SP06-129-22 (Tropenfrüchte veggie Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Isabel Brandt			

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Tropenfrüchte veggie	LMIV
	Artikel Nr.	129	

8. Mikrobiologische Parameter

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 500	KBE/g	§64 LFGB L00.00-88
Hefen/Schimmel	< 10	KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Coliforme Keime / E. Coli	< 10	KBE/g	§64 LFGB L01.00-3 / ISO 16649-2:2001
Salmonellen	n.n.	in 25g	§64 LFGB L00.00-20

9. Verpackung

Primärverpackung	Ware verpackt in bunt bedrucktem Folienbeutel. Der Folienbeutel ist ein Kunststoffverbund (mögliche Monomaterialien: PP, PE und PET).
Sekundärverpackung	Karton
Weitere Bedarfsgegenstände mit Direktkontakt vorhanden?	Ja X Nein Wenn ja, welche

Die Verpackung ist konform der VO (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EG) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Die Herstellung erfolgt im Rahmen der guten Herstellungspraxis gemäß VO (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

10. Mindesthaltbarkeit / Restlaufzeit

Restlaufzeit 6 Monate

11. Transportbedingungen

Temperatur	12 - 20	°C
Relative Luftfeuchtigkeit	< 60	[%]

12. Verbraucher-Zielgruppen

Erwachsene und Kinder, keine Einschränkung

13. Angaben zur Produkteignung bei spezieller Ernährung

Das Produkt ist geeignet für:

- Vegetarische Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln, Milch, Eiproducte und Honig).
- Vegane Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln).

14. Angaben zu Allergenen

Das Produkt enthält keine allergenen Zutaten gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011, in der gültigen Fassung.

Das Produkt kann Spuren von Milch enthalten.

15. Angaben zur Gentechnik

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt, gewonnen werden. Das Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003, in den jeweils gültigen Fassungen.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP06-129-22	I. Brandt Teamleitung Labor	K. Schulte Qualitätswesen	Dr. K. Rothgang Ltg. Lebensmittelrecht & RA
Gültig ab	18.09.2024			
Seite / Seiten	4 / 8			
Gedruckt am	18.09.2024	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\129 Tropenfrüchte\Produktspezifikationen LMIV veggie\02SP06-129-22 (Tropenfrüchte veggie Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Isabel Brandt			

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Tropenfrüchte veggie	LMIV
	Artikel Nr.	129	

16. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in Beschaffenheit und Deklaration der VO (EG) 178/2002 und dem deutschen LFGB in Verbindung mit den jeweils geltenden deutschen Folgeverordnungen und den geltenden europäischen Richtlinien und Verordnungen.

Die Herstellung des Produktes erfüllt die Anforderungen der VO (EG) 852/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene sowie der deutschen Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 08. August 2007, beide in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der deutschen Kontaminanten-Verordnung, der Europäischen Rückstands-Höchstmengenverordnung 396/2005/EG, der deutschen Rückstandshöchstmengenverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 sowie der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln, in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist im Rahmen der Guten Herstellungspraxis frei von Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückständen sowie Fremdkörpern.

Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der gültigen Fassung.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.

Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von	Geprüft von	Freigegeben von
Dokument-Nr.	02SP06-129-22			
Gültig ab	18.09.2024	I. Brandt Teamleitung Labor	K. Schulte Qualitätswesen	Dr. K. Rothgang Ltg. Lebensmittelrecht & RA
Seite / Seiten	5 / 8			
Gedruckt am	18.09.2024	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\129 Tropenfrüchte\Produktspezifikationen LMIV veggie\02SP06-129-22 (Tropenfrüchte veggie Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Isabel Brandt			