

 I genuini sapori di Puglia	Datenblatt Fertigprodukt		
PRODUKT	Kompott aus ganzen Kirschen		
	Glutenfreies Produkt		
BESCHREIBUNG	Die Kirsche ist eine Steinfrucht die aus Kleinasien stammt. Es ist eine süße, kugelförmige, leuchtend rote Frucht. Der genießbare Teil der Kirsche stellt 94% der Frücht dar. Die Kirschen werden in unserem Unternehmen ohne den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln angebaut. Für unseren Komott werden frischgeerntete Kirschen verwendet, sie werden püriert, bei schwacher Hitze und niedriger Temperatur und mit wenig Zuckerzusatz gegart um dem Kompott den Geschmack von frischem Obst zu garantieren.		
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg		
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss		
ZUTATEN	Kirschen (Herkunft Apulien-Italien) Aufgelöster Zucker 12g. in 100g. Produkt.		
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden		
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH		3,81
	Wasseraktivität (Aw)		0,86
	Temperatur		20°C
	PASTEURISIERTES PRODUKT		
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Gehalt an coliformen Keimen		< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv		< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken		< 10
	Salmonella spp.		nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes		nicht vorhanden
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG (bezogen auf 100g Produkt)	BRENNWERT: kjoule		645
			kcal 152
	FETT		0,45g
	davon gesättigte Fettsäuren		0,11g
	KOHLLENHYDRATE		33g
	davon Zucker		26g
	BALLASTSTOFFE 4g		
	EIWEIß		2,1g
	SALZ		0,04g
	WASSER 60,45g		
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	Das Shelf Life von drei Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 °C gelagert. Nach Anbruch 7 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.		
GEBRAUCHSANWEISUNG	Seine Verwendung ist die der Marmeladen, auf Zwieback, im Gebäck usw., zum Frühstück und / oder als Snack am Nachmittag, und ist geeignet für die Zubereitung von Desserts (Kuchen, Torten etc.)		
ANGABE DER RISIKEN	Mögliches Vorhandensein von Kernel oder Grube. Es ist eine sehr energiespendende und leicht zu verdauende Nahrung, man sollte sie in kleinen Mengen wegen des hohen Zuckerkonzentration verzehren, um lästige Magen- und Darmgärung, die auch zu Durchfallerkrankungen führen können, zu vermeiden.		
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel		
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung		
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.		