



Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Erdbeerkompott	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die Erdbeere ist eine fleischige Frucht konischer Form, hat eine schön leuchtende rote Farbe und einen süßen, frischen Geschmack. Für unser Kompott verwenden wir nur frisch geerntete Erdbeeren , die mit einer Hinzufügung einer geringen Menge an Zucker und bei niedriger Temperatur gegart werden.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Erdbeeren (origine Basilicata-Italia), aufgelöster Zucker 20g. in 100g. Produkt.	
STRUKTUR	halbfeste Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	4,81
	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	649
	kcal	153
	FETT	0,9g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,3g
	KOHLLENHYDRATE	33,8g
	davon Zucker	29,2g
	BALLASTSTOFFE	2,4g
	EIWEIß	1,3g
	SALZ	0,06g
	WASSER	61,6g
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.). Auch als Garnierung für Torten und Eis geeignet.	
GEGENANZEIGEN	verwenden Sie dieses Produkt vorsichtig bei Entzündung des Verdauungstraktes.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	