

	Datenblatt Fertigprodukt		
PRODUKT	Sauerkirschkonfitüre extra		
	Glutenfreies Produkt		
BESCHREIBUNG	Die Sauerkirsche ist der Kirsche sehr ähnlich, hat aber einen weniger süßen und etwas bitteren Geschmack, und wird verwendet um Getränke, Sirup oder Marmelade zu machen. Unsere Marmelade wird mit wild gewachsenen Kirschen aus unserem Unternehmen gemacht.		
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg		
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss		
ZUTATEN	Sauerkirschen 100% (Herkunft Apulien-Italien) Aufgelöster Zucker 40g. in 100g. Produkt.		
STRUKTUR	Halbfeste Konsistenz		
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH		5,03
	Wasseraktivität (Aw)		0,79
	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		795
	kcal		188
	FETT		0,20g
	davon gesättigte Fettsäuren		0,07g
	KOHLENHYDRATE		42g
	davon Zucker		40g
	BALLASTSTOFFE		4,5g
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	EIWEIß		2,2g
	SALZ		0,05g
	WASSER		51,1g
	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.		