



I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Orangensaft	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die Orange ist eine Frucht die zur Gattung der Zitruspflanzen gehört. Es mehrere Sorten. In unserem Unternehmen benützen wir Orangen aus der Basilicata. Diese Sorte die "die Blonde" genannt wird, hat eine ovale Form, saftigen Fruchtfleisch und ist kompakt, hat wenige Samen und eine goldgelbe Schale. Der Saft wird durch das Pressen und Filtration der Orangen ohne Schale mit der Zugabe eines geringen Prozentsatzes von Zucker erhalten und anschließend pasteurisiert.	
FORMAT	212 ml	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Orangen 100% (HerkunftApulien-Italien), aufgelöster Zucker 10 g. in 100 g. Produkt.	
STRUKTUR	Flüssige Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	4,44
	Wasseraktivität (Aw)	0,88
	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	248
	kcal	59
	FETT	0,04g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,01g
	KOHLLENHYDRATE	11,8g
	davon Zucker	11,8g
	BALLASTSTOFFE	5,2g
	EIWEIß	0,25g
	SALZ	0,03g
	WASSER	82,71g
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	Das Shelf Life von eineinhalb 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 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Zum Frühstück, Snack, und jeden Augenblick in dem man Vitaminen und / oder Zucker benötigt. Es ist ratsam, es frisch zu trinken. Verdünnt ist er noch erfrischender.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	