



I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Feigensaft	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die in unserem Unternehmen angebaute Feige, ohne Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln, ist ein zuckerhaltiges Lebensmittel das falsch als Frucht benannt wird, denn es ist ein Fruchtstand des Blütenstands der Pflanze. Der Saft wird durch das Pressen und Filtration der Feigen ohne Schale weder Samen, mit der Zugabe eines geringen Prozentsatzes von Zucker erhalten und anschließend pasteurisiert.	
FORMAT	212 ml	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Feigensaft 100% (Herkunft Apulien-Italien), 6 g Zucker aufgelöst in 100g. Produkt.	
STRUKTUR	Flüssige Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	4,98
	Wasseraktivität (Aw)	0,87
	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	Assente
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG (bezogen auf 100g Produkt)	BRENNWERT: kjoule	375
	kcal	89
	FETT	0,8g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,3g
	KOHLLENHYDRATE	18,4g
	davon Zucker	10,2g
	BALLASTSTOFFE	3,2g
	EIWEIß	0,4g
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	SALZ	0,003g
	WASSER	77,2g
	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.	
	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.	
GEBRAUCHSANWEISUNG		
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	