



Getreide Gutscher
seit 1811

Material Specification

Date:

12-Dec-13

Datteln

Product No. 2002113

Beschreibung

Getrocknete Datteln ohne Stein. Geschmack und Geruch sind arteigen.

Zutaten und Herstellung

Datteln (*Phoenix dactylifera*)

Ursprungsland

Iran

Verarbeitungsland

Iran

Allgemeine Qualitätsparameter

Wassergehalt	< 15,00 %
Schalenteile oder Kernteile (in 10kg)	max. 3 ±1
Fremdkörper	keine

Nährwertinformation

Inhaltsstoffe pro 100g. (Die Angaben sind Durchschnittswerte, Schwankungen sind bei Naturprodukten auf Grund von Umwelteinflüssen möglich)

Brennwert	1130 kJ	270 kcal
Eiweiß		3,30 g ±5%
Fett		0,20 g ±5%
davon gesättigte Fettsäuren		0,10 g ±5%
Kohlenhydrate		68,00 g ±5%
davon Zucker		68,00 g ±5%
Ballaststoffe		4,00 g ±5%
Natrium		0,001 g

Datteln

Product No. 2002113

Kontaminanten und Rückstände

Schwermetalle gem. VO EC 1881/2006
Pestizidrückstände gem. VO EC 293/2013 und EC 396/2005

Mikrobiologie

aerobe Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Hefen	< 1000 KBE/g
Schimmelpilze	< 1000 KBE/g
Staphylococcus aureus	negativ
Salmonellen	negativ in 25g
Escherichia Coli	< 100 KBE/g

Gentechnik/Novel Food

Hiermit wird bestätigt, dass der in dieser Spezifikation beschriebene Rohstoff weder nach den akuten EU-Verordnungen zu Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, r. 1830/2003) idfF., noch nach sonstigen derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln kennzeichnungspflichtig ist.

Allergene (lt. VO EC 2007/68)

Keine.

Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 12 Monaten nach Produktion.

Verpackung und Lagerbedingungen:

11 kg in PP-Beutel im Karton

Es wird bestätigt, dass gemäß VO(EU) 1935/2004, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Lagerung: < 20°C, < 65% RLF (kühl und trocken lagern)

Diese Daten und Informationen haben wir nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt erstellt. Sie sind dennoch lediglich als unverbindliche Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Document Generated by / on	EG	06-Nov-13
Document Approved by / on	HM	07-Nov-13
Document Released by / on	GG	12-Dec-13