

# Spezifikation



Version 9.10 Druckdatum 13.11.2012 Gültig ab 01.03.2012

Artikel-Nr. 2300.101 2300.101

Bezeichnung Maronenpurée EXP DOS 1/1

Sachbezeichnung Maronenzubereitung (Obstkonzerve)

Lieferantenadresse Hero  
Postfach  
5600 Lenzburg  
Tel: +41 (0)62 885 51 11  
Fax: +41 (0)62 885 55 80

Änderungsgrund  
neue Spezifikation / Rezepturanpassung

Allergene

Kontaktperson Glück Claudia  
Tel: +41 (0)62 885 54 14  
E-Mail: claudia.glueck@hero.ch

Produktionsland Schweiz

## Zutatenliste (nur ausgewählte Zutaten):

Maronen	68.00 %	Europa
Wasser	17.00 %	----
Zucker	15.00 %	Europa
Kochsalz	0.10 %	Europa
Ascorbinsäure	0.03 %	Asien
Aroma	0.02 %	Europa
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	

**Deklarationstext:**

Maronen 68 % (Europa), Wasser, Zucker, Kochsalz, Antioxidans (Ascorbinsäure), Aroma.

**Auslobungen (Positivliste):**

ovo-lacto-vegetarisch  
ovo-vegetarisch  
lacto-vegetarisch  
vegan/vegetabil

**Zubereitungshinweis:**

Mit Schlagrahm servieren. Eignet sich zu Meringues und Vanille-Glacé.

**Bio-Qualität** ---

**Bio-Zertifizierung** ---

**Nährwerte pro 100g:**

Energie	680 kJ 160 kcal
Protein	2.0 g
Kohlenhydrate	35 g
davon Zucker	20 g
davon mehrwertige Alkohole	-- g
davon Polydextrose	-- g
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	-- g
davon Trans-Fettsäuren	-- g

Cholesterol	-- mg
Nahrungsfasern	3.5 g
Natrium	0.04 g
Kalzium	9.5 mg
Eisen	0.5 mg
Beta-caroten	-- mcg
Vitamin A	-- mcg
Vitamin C	-- mg
Vitamin E	-- mg
Alkohol	-- g

**Herkunft der Nährwerte** berechnet

**Technologische Verfahren:** Sterilisiert

**Kurzbeschreibung Herstellungsverfahren:****Sensorische Beschreibung:**

<b>Aussehen</b>	frisch, ohne Fremdkörper
<b>Farbe</b>	hellbraun bis braun
<b>Geruch</b>	nach Maronen, ohne Fremdgeruch
<b>Geschmack</b>	nach Maronen, ohne Fremdgeschmack
<b>Konsistenz</b>	püreeartig

**Mikrobiologische Kennzahlen (Grenzwerte):**

Kommerziell steril

Aerob mesophile Keime	-	KBE/g
Enterobacteriaceen	-	KBE/g
Enterokokken	-	KBE/g
Escherichia coli	-	KBE/g
Basillus cereus	-	KBE/g
Clostridium perfringens	-	KBE/g
Listeria monocytogenes	nn pro -	g
Salmonella ssp.	nn pro -	g
Koagulasepositive Staphylokokken	-	KBE/g
Hefen	-	KBE/g
Schimmel	-	KBE/g
Hefen und Schimmel	nn pro -	g

KBE = Kolonienbildende Einheiten

nn = nicht nachweisbar

Methoden: Kapitel 56  
"Mikrobiologie" des  
Schweizerischen  
Lebensmittelbuches

**Allergene:**

(inkl. daraus hergestellte Erzeugnisse)

Gluten aus glutenhaltigem Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	Spuren (< 5 mg pro kg)	Mandeln	Spuren (< 1 g pro kg)
Milch (einschliesslich Lactose)	Spuren (< 1 g pro kg)	Paranüsse	nicht enthalten
Eier	Spuren (< 1 g pro kg)	Pecannüsse	Spuren (< 1 g pro kg)
Fische	Spuren (< 1 g pro kg)	Pistazien	Spuren (< 1 g pro kg)
Krebstiere	Spuren (< 1 g pro kg)	Sesamsamen	Spuren (< 1 g pro kg)
Sojabohnen	Spuren (< 1 g pro kg)	Sellerie	Spuren (< 1 g pro kg)
Erdnüsse	Spuren (< 1 g pro kg)	Senf	Spuren (< 1 g pro kg)
Walnüsse	nicht enthalten	Lupinen	nicht enthalten
Cashewnüsse	Spuren (< 1 g pro kg)	Weichtiere	Spuren (< 1 g pro kg)
Haselnüsse	Spuren (< 1 g pro kg)	Sulfite (mehr als 10 mg/kg bzw. mg/lt)	nicht enthalten
Macadamianüsse	nicht enthalten		

**Chemisch / Physikalische Merkmale:**

pH	5.4 - 5.8

**Rückstände (Siehe auch "Bestätigung")**

---

**Zertifizierung:**

ISO 9001  IFS   
 ISO 22000  BRC

### HACCP / Rückverfolgbarkeit:

- Durchläuft das Produkt einen Metalldetektor?
  - Ist für das Produkt ein HACCP-Konzept vorhanden?
  - Sind für das Produkt CCP's definiert worden?
  - Ist ein Rückstellmuster-Lager vorhanden?
- Rückverfolgbarkeit gewährleistet via:      Verbrauchsdatum

### Lagerbedingungen:

Trockenlagerung bei Raumtemperatur (18°C - 25°C)  
Nach dem Öffnen Inhalt rasch aufbrauchen.

### Transport- und Anlieferbedingungen:

ungekühlt

### Haltbarkeit:

Haltbarkeit ab Produktion	24		Monate
zu verkaufen bis			
Minimalgarantiezeit bei Anlieferung	12		

### Gewichte:

Nettogewicht	0.900		kg
Abtropfgewicht			

### Verpackung:

Verpackungsart	Dose
Primärverpackung	Stahlblech
Sekundärverpackung	Karton, Kunststoff

Verpackungsverfahren

### Bestätigung:

Die Qualität der gelieferten Ware entspricht der Schweizerischen und der EU-Gesetzgebung, insbesondere:  
- SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)  
- SR 817.024.1 Hygieneverordnung des EDI (HyV)  
- SR 817.021.23 Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV)  
- SR 910.18 Bio-Verordnung (gilt nur für Bio-Produkte)

#### Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Die Qualität der Ware entspricht den Anforderungen der Schweizerischen und EU-Gesetzgebung und muss nicht als GVO gekennzeichnet werden.  
- SR 817.022.51 VGLV Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel  
- RL 1829/2003/EG Verordnung über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel  
- RL 1830/2003/EG Verordnung über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Lebens- und Futtermittel

Signifikante Änderungen werden dem Kunden mitgeteilt

Hero AG  
Qualitätssicherung  
CH-5600 Lenzburg