Spezifikation



Version 7 · 8 Druckdatum 13.11.2012 Gültig ab 27.03.2012

Artikel-Nr. 2301.565 2301.565

Bezeichung HE Maronenpurée STA 1.5kg

Sachbezeichnung Maronenzubereitung (Obstkonserve)

Lieferantenadresse Hero

Postfach

5600 Lenzburg

Tel: +41 (0)62 885 51 11

Fax: +41 (0)62 885 55 80

Kontaktperson Glück Claudia

Tel: +41 (0)62 885 54 14

E-Mail: claudia.glueck@hero.ch

Produktionsland Schweiz

Änderungsgrund

neue Spezifikation / Zertifizierung

neue Spezifikation / E-Nr.

ausgeschrieben

Zutatenliste (nur ausgewählte Zutaten):

Maronen	68.00 %	Europa
Wasser	16.10 %	
Zucker	15.60 %	Europa
Pflanzenöl (Palm, Raps)	%	
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	%	
Kochsalz	%	
Ascorbinsäure	%	
Aroma	%	
Agar-Agar	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	
	%	

Deklarationstext:

Maronen 68% (Europa), Wasser, Zucker, Pflanzenöl, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Kochsalz, Antioxidans (Ascorbinsäure), Aroma, Verdickungsmittel (Agar-Agar). Kochsalzgehalt insgesamt: 0,1 %.

Auslobungen (Positivliste):

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

Zubereitungshinweis:

Genussfertig

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

Bio-Qualiät --Bio-Zertifizierung ---

Nährwerte pro 100g:

Energie	710 kJ
	165 kcal
Protein	1.5 g
Kohlenhydrate	34 g
davon Zucker	g
davon mehrwertige Alkohole	g
davon Polydextrose	g
Fett	2.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	g
davon Trans-Fettsäuren	g
davon Trans-Fettsäuren	g

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

Herkunft der Nährwerte berechnet

Technologische Verfahren: Sterilisiert

Kurzbeschreibung Herstellungsverfahren:

Erwärmen, Mischen, Abfüllen, Sterilisieren

Sensorische Beschreibung:

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

Mikrobiologische Kennzahlen (Grenzwerte): Kommerziell steril **v** - KBE/g KBE = Kolonienbildende Einheiten Aerob mesophile Keime Enterobacteriaceen - KBE/g nn = nicht nachweisbar - KBE/g Enterokokken Methoden: Kapitel 56 - KBE/g Escherichia coli "Mikrobiologie" des Basillus cereus - KBE/g Schweizerischen Lebensmittelbuches Clostridium perfringens - KBE/g Listeria monocytogenes nn pro g Salmonella ssp. nn pro g Koagulasepositive Staphylokokken - KBE/g - KBE/g Hefen Schimmel - KBE/g Hefen und Schimmel nn pro g Allergene: (inkl. daraus hergestellte Erzeugnisse) Gluten aus glutenhaltigem Mandeln Spuren (< 1 g pro kg) Getreide wie Weizen, nicht enthalten Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel nicht enthalten Paranüsse Milch (einschliesslich Lactose) Spuren (< 1 g pro kg) Pecannüsse Spuren (< 1 g pro kg) Pistazien Spuren (< 1 g pro kg) Eier Spuren (< 1 g pro kg) Sesamsamen Spuren (< 1 g pro kg) Fische Spuren (< 1 g pro kg) Spuren (< 1 g pro kg) Sellerie Spuren (< 1 g pro kg) Krebstiere Spuren (< 1 g pro kg) Sojabohnen Spuren (< 1 g pro kg) Senf Spuren (< 1 g pro kg) Lupinen nicht enthalten Erdnüsse Walnüsse nicht enthalten Weichtiere Spuren (< 1 g pro kg) Sulfite Cashewnüsse Spuren (< 1 g pro kg) (mehr als 10 mg/kg bzw. mg/lt) nicht enthalten Spuren (< 1 g pro kg) Haselnüsse Macadamianüsse nicht enthalten Chemisch / Physikalische Merkmale: Wassergehalt 58 - 62% Aschegehalt 0.2 - 0.8% рΗ 5.4 - 5.8 aW-Wert 0.99 Rückstände (Siehe auch "Bestätigung")

✓

✓

IFS

BRC

Zertifizierung:

ISO 9001

ISO 22000

HACCP / Rückverfolgbarkeit: Durchläuft das Produkt einen Metalldetektor? **✓** Ist für das Produkt ein HACCP-Konzept vorhanden? **V** Sind für das Produkt CCP's definiert worden? **V** Ist ein Rückstellmuster-Lager vorhanden? Prodiktionscode und Verbrauchsdatum Rückverfolgbarkeit gewährleistet via: Lagerbedingungen: Trockenlagerung bei Raumtemperatur (18°C - 25°C) Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innert 7 Tagen konsumieren. Transport- und Anlieferbedingungen: ungekühlt Haltbarkeit:

18

6

Monate

Gewichte:

zu verkaufen bis

Haltbarkeit ab Produktion

Minimalgarantiezeit bei Anlieferung

Nettogewicht 1.500 kg

Verpackung:

Verpackungsart Stange

Primärverpackung OPP/ALU/OPP

Sekundärverpackung Karton

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