

### Himbeeren Klasse Extra – ca. 95 % ganze Früchte in 4 x 2,5 kg / in 2 x 2,5 kg

#### Organoleptische Anforderungen

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Farbe                     | rot bis dunkelrot   |
| Aussehen                  | typisch für Himbeeren, ohne feste Zusammenklebungen<br>Leichte Zusammenklebungen ,die unter Handdruck nachgeben, sind kein Mangel |
| Reifegrad                 | Konsumptionsreife   |
| Sauberkeit und Gesundheit | saubere und gesunde Früchte, ohne Blütenansätze, ohne Krankheitsanzeichen und Larven, Fremdkörper nicht zugelassen                |
| Konsistenz                | im tiefgefrorenen Zustand – mürbe /fest<br>im aufgetauten Zustand – geschwächt mit Saftaustritt                                   |

Herkunft: Polen

#### Physikalisch-chemische Eigenschaften:

|                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Feste Zusammenklebungen         | nicht zugelassen            |
| Griess/Bruch                    | 5 %                         |
| Überreife Früchte               | 1 %                         |
| Nicht ausgereifte Früchte       | 1 %                         |
| Früchte mit Krankheitsanzeichen | 1 %                         |
| Mineralische Verunreinigungen   | 300 mg/kg                   |
| Organische Verunreinigungen     | 1 cm <sup>2</sup> auf 500 g |
| Blütenbodensätze                | 1 per 500 g                 |
| Larven                          | 1 per 1 kg                  |

Die Ware ist metalledetektiert.

Mikrobiologie, Schwermetalle übereinstimmend mit den geltenden Vorschriften.

#### GMO- STATEMENT:

Das Produkt entspricht den Richtlinien für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel und ist gemäß EU-Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig

#### ALLERGENE :

Das Produkt enthält keine Allergene laut EU- Richtlinie 2003/89 und 2006/142.

### Im Detail ausgeschlossene Allergene:

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Laktose / Milchzucker             | <input checked="" type="checkbox"/> Gluten (-haltiges Getreide) | <input checked="" type="checkbox"/> Milcheiweiß               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Primärweizenstärke                | <input checked="" type="checkbox"/> Krebse (-erzeugnisse)       | <input checked="" type="checkbox"/> Hühnereier (-erzeugnisse) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fisch (-erzeugnisse)              | <input checked="" type="checkbox"/> Erdnüsse (-erzeugnisse)     | <input checked="" type="checkbox"/> Nüsse (-erzeugnisse)      |
| <input checked="" type="checkbox"/> Hefe                              | <input checked="" type="checkbox"/> Soja (-erzeugnisse)         | <input checked="" type="checkbox"/> Milch (-erzeugnisse)      |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schalenfrüchte (Nüsse,Pistazien)  |   | <input checked="" type="checkbox"/> Sesamsamen (-erzeugnisse) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sulfid, SO <sub>2</sub> > 10mg/kg | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie (-erzeugnisse)     | <input checked="" type="checkbox"/> Senf (-erzeugnisse)       |
| <input checked="" type="checkbox"/> Weizen (-erzeugnisse)             | <input checked="" type="checkbox"/> Cholesterin                 | <input checked="" type="checkbox"/> Farbstoffen               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Geschmacksverstärker              | <input checked="" type="checkbox"/> Konservierungsstoffe        |   |

### Nährwertangaben pro 100 g essbaren Anteils:

|               |         |                        |
|---------------|---------|------------------------|
| Brennwert:    | 34 kcal | bzw. 142,3 kj          |
| Fett:         | 0,3 g   | davon gesättigt: 0,0 g |
| Kohlehydrate: | 4,8 g   | davon Zucker: 0,0 g    |
| Eiweiß:       | 0,0g    |                        |
| Salz:         | 0,0 g   |                        |

Mit der Grundlage der neuen Lebensmittelinformations-Verordnung sind auf vorverpackten Lebensmitteln in allen EU Ländern Pflicht – in einer übersichtlichen Tabelle – die hier gemachten „big 7“ anzugeben.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung . Information vom 16.10.2011