



PRODUKTSPEZIFIKATION

gültig ab: 04/2016

erstellt: D. Mehle

Seite : 1 von 3

Produkt:	Rote Beete	Art.-Nr. 33100000		
	Das Produkt entspricht den Vorgaben des europäischen und des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB).			
Rohmaterial:	Feldfrische Ware, gereinigt, gewaschen und getrocknet, im Rahmen unserer technischen Möglichkeiten frei von Fremtteilen			
Schnittgröße:	Pulver 200my			
Trocknungsmethode:	Warmluft			
Qualitätskriterien:	Farbe:	Wie frische Rote Beete		
	Geruch:	Typisch nach Rote Beete		
	Geschmack:	Typisch, nicht nach Erde		
Chemische Prüfung:	Sand (HCl insoluble):	< 1 %		
	Feuchtigkeit:	< 5 % / 70°C		
Bakteriologische Prüfung:	Gesamtkeimzahl:	< 500.000 / g	PCA, 72h, 30°C	
	E-coli:	< 10 / g	3MPetrifilm; 24h, 44°C	
	Hefe und Schimmel:	< 2.000 / g	Rose-Bengal Chloramphenicol Agar, 5d, 20±2°C	
	Coliforme:	< 500 / g	VRB, 48h, 37°C	
	Salmonellen:	negative in 50 g	TECRA	
	Sollten andere Methoden angewandt werden, sind diese detailliert anzugeben.			
	Wir bieten die Möglichkeit durch Dampfentkeimung die mikrobiologischen Grenzwerte zu reduzieren.			
Nutritional values: (100g)	Kcal/kJ	347,01 / 1470,41	Ballaststoffe:	6,09 g
	Wasser:	3,5 g	Zucker:	45,9 g
	Kohlenhydrate:	70,0 g	Natrium:	0,548 g
	Eiweiss:	11,3 g	Salz:	1,37 g
	Fett:	1,07 g	Cholesterin:	0 g
	Gesättigte Fettsäuren:	0,11 g	Alkohol:	0 g
	Mineralien:	8,04 g		
Rehydrationsfaktor:	1 : 4			
Kochzeit:	10 Minuten			
Verpackung:	Karton mit PE Beutel (Gebindegröße 50L) a´ 25 kg netto			
Lagerung und Haltbarkeit:	12 Monate, max. 25°C, max. 65% r.LF., in geschlossener Originalverpackung			

Die Spezifikation ist bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig. Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum solange nichts anderes bei der Bestellung angegeben wird.

Auch ohne ausdrückliche Bestätigung erkennt der Lieferant durch seine Bestellung die Verbindlichkeit dieser Spezifikation an.

Erklärung zu allergenen Inhaltsstoffen bei Lebensmitteln

statement for allergen ingredients

Artikel article:	Rote Beete Pulver	Datum date: 04/2016
Hersteller producer:	TRO-KOST GmbH	

Kennzeichnung gemäß Richtlinie 2007 / 68 EG in der jeweils gültigen Version:

It. Rezeptur enthalten / zugesetzt <i>contains as per rcipe / added</i>	Nein no	Ja yes	Angabe des Inhaltsstoffes <i>Name of ingredient</i>
Glutenhaltige Getreide u. daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>cereals that contain gluten and products thereof</i>	X		
Krebstiere u. -erzeugnisse / <i>seafood (crustaceans)and</i>	X		
Eier u. Eierzeugnisse / <i>eggs and egg products</i>	X		
Fisch u. Fischerzeugnisse / <i>fish and fish products</i>	X		
Erdnüsse u. -erzeugnisse / <i>peanut and peanut products</i>	X		
Soja u. Sojaerzeugnisse / <i>Soya and products thereof</i>	X		
Milch u. Milcherzeugnisse und Lactose / <i>milk and milk products and lactose)</i>	X		
Nüsse / Hartschalenobst und Nebenerzeugnisse <i>nuts and products thereof</i>	X		
Sellerie u. Sellerieerzeugnisse * / <i>celery and celeryproducts</i>	X		
Senf u. -erzeugnisse / <i>mustard and mustard products</i>	X		
Sesamsamen u. -erzeugnisse / <i>sesame seeds and products</i>	X		
Schwefeldioxid und Sulfit (SO ₂) > 10ppm <i>sulphor dioxide and sulfit (SO₂) > 10 ppm</i>	X		
Lupine u. Lupineerzeugnisse / <i>Lupin and products thereof</i>	X		
Weichtiere u. -erzeugnisse / <i>Molluscs and products thereof</i>	X		

Zusätzliche Stoffe gemäß ALBA Liste:
Additional substance according ALBA list

Enthalten / zugesetzt <i>contains / added</i>	Nein <i>no</i>	Ja <i>yes</i>	Angabe des Inhaltsstoffes <i>name of ingredient</i>
Laktose <i>lactose</i>	X		
Ei <i>egg</i>	X		
Soja – Eiweiss	X		
Sojalecithin	X		
Gluten <i>Gluten</i>	X		
Weizen <i>wheat</i>	X		
Roggen <i>rye</i>	X		
Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch <i>beef, pork, chicken</i>	X		
Fisch <i>fish</i>	X		
Schalentiere und Muscheln <i>Crustacean & shell fish and molluscs</i>	X		
Mais <i>maize</i>	X		
Kakao <i>kakao</i>	X		
Hülsenfrüchte * <i>pulse</i>	X		
Nüsse, Nussöl <i>nuts, nuts oil</i>	X		
Erdnüsse, Erdnussöl <i>peanut, oil thereof</i>	X		
Sesam, Sesamöl <i>sesam, oil thereof</i>	X		
Glutamat <i>glutamat</i>	X		
Sulfit (E220 – E228) <i>sulfit</i>	X		
Umbelliferae / Apiacae (Anis, Dill *, Kümmel, Kerbel *, Koriander *, Liebstöckel*, Myrrhe, Petersilie*, Sellerie*, Kreuzkümmel, Fenchel) <i>(anise, dill, caraway, chervil, corlander, lovage, myrrh, parsley, celery, fennel, and cumin)</i>	X		
Karotte*	X		
Lupine	X		
Senf	X		

* Verwendung in Produktionsstätte *used in production site*

Generell kann eine unabsichtliche Kontamination mit Allergie- und Zusatzstoffen trotz sorgfältiger und gründlicher Vorgehensweise bei allen Bearbeitungsschritten nicht ganz ausgeschlossen werden. Die Gewährleistung für die Abwesenheit von Allergie- und Zusatzstoffen kann daher von uns nicht übernommen wird.

Despite careful handling throughout all processing steps an unintended contamination by allergens or additives can not be excluded entirely.