

# **Stute - Birnensaftkonzentrat klar - SP-0835**

## **Produktspezifikation**

<b>Kunde</b>	<b>Leroma GmbH</b> <b>Rosmarinstrasse</b> <b>Düsseldorf</b>
<b>Produkt</b>	<b>Birnensaftkonzentrat, klar 70°Brix</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>1660</b>

## **Rechtliches**

Die Authentizität des Produktes ist bei sachverständiger Prüfung auf Basis AIJN Code of Practice gewährleistet.

## Genmodifizierte Organismen (GMO's)

Das in der Spezifikation angeführte Produkt enthält lt. den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 keine genmodifizierten Bestandteile und wurde nicht mittels genmodifizierter Bestandteile hergestellt noch sind Zutaten enthalten, die aus genmodifizierten Bestandteilen hergestellt wurden.

## Allergene

Das in der Spezifikation angeführte Produkt enthält lt. der EU-Verordnung 1169/2011 bzw. lt. der ALBA-Liste keine deklarationspflichtigen Allergene.

## Herkunft

EU (Belgien, Holland, Deutschland)

## Verarbeitung

Birnensaftkonzentrat ist mittels mechanischer Verfahren aus frischen vollreifen und gesunden Birnen gewonnener Saft, der in Farbe, Aroma, Geschmack und Inhaltsstoffen die Merkmale der Frucht besitzt, aus der er stammt. Er wird ohne Zusätze (Zucker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel) verarbeitet und schonend konzentriert.

## Sensorische Bewertung

<b>Farbe:</b>	hellgelb, goldgelb
<b>Geruch:</b>	ausgeprägt, reintonig nach frischen Birnen
<b>Geschmack:</b>	vollmundig, aromatisch

## Merkmale

Chemisch-Physikalische Merkmale	Grenzwerte	Einheit
Brix ref.	mind. 70°Brix	°Bx
Brix tab.		°Bx
Oechsle		°Oe
Dichte		g/cm <sup>3</sup>
Gesamtsäure als Weinsäure bei pH 7,0		g/L
Gesamtsäure als Apfelsäure bei pH 8,1		g/L
Gesamtsäure als Citronensäure bei pH 8,1		g/L
Gesamtsäure als Weinsäure bei pH 7,0	12,0 - 25,0	g/kg
Gesamtsäure als Apfelsäure bei pH 8,1		g/kg
Gesamtsäure als Citronensäure bei pH 8,1		g/kg
<b>Bei Trinkstärke 11,9 °Bx:</b>		
pH Wert	3 - 4	
Vitamin C	--	mg/L
HMF	< 20	mg/L
Patulin	< 5	µg/L
Fumarsäure	< 5	mg/L
Milchsäure	< 0,4	g/L
Stärke	negativ	
Pektin	negativ	
Farbe Hellige bei _____ °Bx		Abs.
Farbe bei 420 nm bei 11,9 °Bx	200 - 400	Abs.
Farbe bei _____ nm bei _____ °Bx		Abs.
Trübung	< 5,0	FNU / NTU
Alkohol	< 3	g/L

### Nicht aseptische Auslieferung

Mikrobiologische Merkmale	Grenzwerte	Einheit
Gesamtkeimzahl	< 3000	KBE/ml
Hefe	< 500	KBE/ml
Schimmel	< 100	KBE/ml

### Aseptische Auslieferung

Mikrobiologische Merkmale	Grenzwerte	Einheit
Gesamtkeimzahl	< 10	KBE/ml
Hefe/Schimmel	< 10	KBE/ml

### Haltbarkeit und Verladetemperatur

Verladung	Haltbarkeit	Verladetemperatur in °C
Lose im Lebensmittel LKW	24 h nach Anlieferung	< 12°C
aseptisch in 1000 kg BIB	3 Monate nach Anlieferung	Umgebungstemperatur
aseptisch in 200 kg Fässern	4 Monate nach Anlieferung	Umgebungstemperatur

## Haftungsausschluss

Die Spezifikation beschreibt nach bestem Wissen und Gewissen die Zusammensetzung und Eigenschaft unseres Produktes. Sie ersetzt alle vorherigen Fassungen und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Aufgrund von Rohwarenschwankungen können Abweichungen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zur Standardisierung des Produktes nötig sein. Dieses Produkt und seine Zutaten entsprechen den deutschen bzw. europäischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Die Zulässigkeit unseres Produktes kann auf bestimmte Anwendung beschränkt sein. Die Verantwortung für die mikrobielle Stabilität der Lebensmittel, die mit unseren Produkten hergestellt werden, liegt beim Anwender. Ebenso obliegt es dem Anwender dafür Sorge zu tragen, dass die Weiterverarbeitung unseres Produktes sowie das Inverkehrbringen des damit hergestellten Lebensmittels den einschlägigen Rechtsnormen entsprechen.

<b>Version</b>	04
<b>Datum</b>	24.05.2024
<b>Dokumentstatus</b>	FREIGABE