

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Berberitzen getrocknet / barberries dried
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	0510101
HERKUNFT / ORIGIN:	Iran / Iran
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Berberitzen Beeren, getrocknet / barberries, dried
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Berberitzen / barberries
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel cold (10 - 15°C), dry and dark
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	7 kg im Polybeutel und Umkarton / in polybag and carton
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	rot bis dunkelrot, matte bis glänzende Oberfläche / red to dark, dull to shiny surface
GERUCH / SMELL:	arteigen, ohne Fremdgeruch / characteristic, without foreign smell
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, säuerlich, ohne Fremdgeschmack / characterisitic, sourly, without foreign taste
KONSISTENZ / TEXTURE:	arteigen / characteristic
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max 15%
<u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:</u>	
GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / cfu/g
HEFEN / YEASTS:	< 1.000 KbE/g / cfu/g
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 10.000 KbE/g / cfu/g
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE:	< 1.000 KbE/g / cfu/g
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	< 100 KbE/g / cfu/g
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / negative (in 25 g)
<u>PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:</u>	
VERUNREINIGUNGEN PFLANZLICH / PLANT IMPURITIES :	max. 1%
VERSCHRUMPELTE BEEREN / SHRIVELLED BERRIES:	max. 1%
STEINE / STONES:	max. 1 Stk. pro 10 kg / max. 1 piece per 10 kg

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

DURCHSCHNITTLLICHE NAHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

ENERGIE / ENERGY (in kj):	1284
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	308
FETT / FAT:	2,9 g
-DAVON GESATTIGTE FETTSAUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0,8 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	64 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	19 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	8 g
EIWEIß / PROTEIN:	4 g
SALZ / SALT:	< 0,01g

GVO / GMO: Nein. / No.

BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION: Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation.

ALLERGENE / ALLERGENS: Nein. / No.

DATUM / DATE:
ERSTELLT VON / COMPILED BY:

schelshorn-foodline
17.07.2014 **Dryfruits + Nuts**
Uhlbergstr. 2 D-79108-Freiburg
Martina Schelshorn
Tel.: (+49) 0761 / 55 63 55 7

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Papaya gehackt / <i>papaya hacked</i> (5x5 mm / 10x10 mm)
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	0525655, 0525651
HERKUNFT / ORIGIN:	Thailand / <i>Thailand</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Papayastücke getrocknet, kandiert / <i>dried papaya dices, candied</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Rohrzucker, Papaya 36%, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Festigungsmittel: Calciumchlorid / <i>cane sugar, papaya 36%, acidifier: citric acid, firming agent: calcium chloride</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	4 x 5 kg / 2 x 10 kg / 20 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	orange bis rot, einheitlich in Farbe, Form und Struktur / <i>orange to red, uniform in colour, shape and structure</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, fruchtig, süß, nach Papaya, ohne Fremdgeruch/ <i>characteristic, fruity, sweet, like papaya, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, fruchtig, süß, nach Papaya, ohne Fremdgeschmack/ <i>characteristic, fruity, sweet, like papaya, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	arteigen, bissfest / <i>characteristic, firm to the bite</i>
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 17 %
NATRIUM / SODIUM:	95 mg
SCHWEFELDIOXID / SULFUR DIOXIDE:	< 10 ppm
<u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:</u>	
GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / YEASTS:	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 3 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	< 3 KbE/g / <i>cfu/g</i>
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	negativ / <i>negative</i> (in 0,1 g)

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (in 100g)

ENERGIE / ENERGY (in kj):	1470
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	350
FETT / FAT:	0 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	88 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	71 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	1 g
EIWEIß / PROTEIN:	1 g
SALZ / SALT:	0,238 g

GVO / GMO: Nein. / No.

BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION: Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation.

ALLERGENE / ALLERGENS: Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.
No allergens contained according to EU-regulation 1169/2011.

DATUM / DATE:
ERSTELLT VON / COMPILED BY:

06.11.2014
Martin Scheelshorn
Schelshorn-foodline
Dryfruits + Nuts
Uhlbergstr. 2 D-79108 Freiburg
Tel.: (+49) 0761 / 55 63 55 7

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Sultaninen, getrocknet / sultanas, dried Typ 9/10 / type 9/10
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	0533500
HERKUNFT / ORIGIN:	Türkei / Turkey
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Ungeschwefelte Weinbeeren, hergestellt aus gesunder, ausgereifter Frischware, sonnengetrocknet, rieselfähig. Die Rohwaren werden mehrfach gereinigt, lasergescannt, kalibriert, sortiert und sind metalldetektiert. / Unsulfurated raisins, manufactured of healthy, matured fresh goods, sun-dried, free-flowing. The raw ingredients will be multi purified, laserscanned, calibrated, sorted and they are metaldetected.
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Sultaninen (99,5%), Baumwollsaatöl (0,5%) / sultanas (99,5%), cottonseed oil (0,5%)
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel cold (10 - 15°C), dry and dark
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	12,5 kg im Polybeutel und Umkarton / in polybag and carton
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	ganze, dunkle, bräunliche Beeren / whole, dark, brownly berries
GERUCH / SMELL:	arteigen, fuchtig, süß, ohne Fremdgeruch / characteristic, fruity, sweet, without foreign smell
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, fuchtig, süß, nach Weinbeere, ohne Fremdgeschmack / characteristic, fruity, sweet, like raisin, without foreign taste
KONSISTENZ / TEXTURE:	arteigen, weich bis fleischig / characteristic, soft to pulpy
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 18 %
NATRIUM / SODIUM:	0,02g

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 50.000 KbE/g / cfu/g
HEFEN / YEASTS:	< 5.000 KbE/g / cfu/g
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 50.000 KbE/g / cfu/g
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	negativ / negative (in 1 g)
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	negativ / negative (in 1 g)
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / negative (in 125 g)
OCHRATOXIN / OCHRATOXINE (A):	max. 10 ppb (µg/kg)

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

LOSE STEINE / STONES LOOSE:	1 Stk. pro Tonne / 1 part per ton
LOSE STANGEL / STALKS LOOSE:	9 Stk. pro Karton / 9 parts per carton
KAPPENSTIELE / CAP STEMS:	10 Stk. pro 100g / 10 parts per 100g
UNTERENTWICKELTE BEEREN / STUNTED BERRIES:	1 %
BESCHADIGTE BEEREN / DAMAGED BERRIES:	1,5 %
VERZUCKERT / COATED WITH SUGAR:	2 %

DURCHSCHNITTLLICHE NAHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

BRENNWERT / ENERGY (in kj):	1293
BRENNWERT / ENERGY (in kcal):	305
EIWEIß / PROTEIN:	2,5 g
KOHLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	68,6 g
DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	68,6 g
FETT / FAT:	0,6 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / SATURATED FATTY ACIDS:	0,2 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	5,2 g

GVO-STATUS / GMO-STATUS:

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.
The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material.

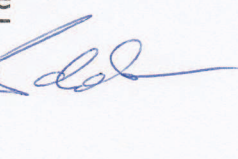
Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 07615563558

ALLERGENE / ALLERGENS:

Keine Allergene hinsichtlich Richtlinie 2007/68/EG.
No allergens regarding to Regulation 2007/68/EEC.

DATUM / UNTERSCHRIFT / STEMPEL
DATE / SIGNATURE / STAMP
ERSTELLT VON / COMPILED BY:

schelshorn-foodline
13.08.2013 **Dryfruits + Nuts**
Uhlbergstr. 2 D-79108 Freiburg
Tel.: (+49) 0761 / 55 63 55 7
Martin Schelshorn



Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Ananas gehackt, gesüßt, ungeschwefelt / <i>pineapple hacked, sweetened, unsulfurated</i> (5-7 mm / 8-10 mm)
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	0503501, 0503511
HERKUNFT / ORIGIN:	Thailand / <i>Thailand</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Ananas, getrocknet, gezuckert, gehackt / <i>pineapple, dried, sweetened, hacked</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Ananas, getrocknet 51%, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure / <i>pineapple, dried 51%, sugar, acidifier: citric acid</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	4 x 5 / 8 x 1 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	gelbe Ananasstücke mit Zuckerkristallen / <i>yellow pineapple pieces with sugar crystals</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, fruchtig, süß, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, fruity, sweet, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	fruchtig, süß, nach Ananas, ohne Fremdgeschmack / <i>fruity, sweet, like pineapple, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	weich bis bissfest / <i>soft to firm to the bite</i>
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 15 %

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / cfu/g
HEFEN / YEASTS:	< 100 KbE/g / cfu/g
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 100 KbE/g / cfu/g
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 3 KbE/g / cfu/g
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	< 3 KbE/g / cfu/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	< 3 KbE/g / cfu/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / CLOSTRIDIUM PERFRINGENS:	negativ / negative (in 0,1 g)
SALMONELLEN / SALMONELLAE:	negativ / negative (in 25 g)

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

FREMDMATERIAL / FOREIGN MATTERS: max. 0,01 %

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (in 100g)

ENERGIE / ENERGY (in kj):	1403
ENERGIE / ENERGY (in kcal):	335
FETT / FAT:	0 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0 g
KOHLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	83 g
-DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	75 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	3 g
EIWEIß / PROTEIN:	0 g
SALZ / SALT:	0,515

GVO / GMO: Nein. / No.

ALLERGENE / ALLERGENS: Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.
No allergens contained according to EU Regulation 1169/2011

DATUM / DATE:
ERSTELLT VON / COMPILED BY:

schelshorn-foodline
10.12.2014 Dryfruits + Nuts
Martin Schelshorn Uhlbergstr. 2 D-79108 Freiburg
Tel.: (+49) 0761 / 55 63 55 7

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Aprikosen gehackt, geschwefelt / apricots hacked, sulfurated (5x5 mm / 10x10 mm)
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	0506500
HERKUNFT / ORIGIN:	China, Türkei, Usbekistan / China, Turkey, Uzbekistan
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	getrocknete Aprikosen werden nach dem Hacken mit Reismehl versehen um ein Aneinanderkleben zu verhindern / dried apricots will be hacked and than equipped with rice flour to prevent from cohere
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Aprikosen (97%), Reismehl (3%), Schwefeldioxid (max.2000ppm) / apricots (97%), rice flour (3%), sulfur dioxide (max.2000ppm)
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel cold (10 - 15°C), dry and dark
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	12,5 kg im Polybeutel und Umkarton / in polybag and carton
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	orangefarbene Aprikosenstücke mit Reismehlbesatz / orange coloured apricot pieces with rice flour edging
GERUCH / SMELL:	arteigen, fruchtig, süß, ohne Fremdgeruch / characteristic, fruity, sweet, without foreign taste
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, fruchtig, süß, nach Aprikose, ohne Fremdgeschmack / characteristic, fruity, sweet, like apricot, without foreign taste
KONSISTENZ / TEXTURE:	weich bis bissfest / soft to firm to the bite
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 24 %
MINERALSTOFFE / MINERALS:	3,2 g
NATRIUM / SODIUM:	11 mg
SCHWEFELDIOXID / SULFUR DIOXIDE:	max. 2000 ppm
EISEN / IRON:	5 mg
CALCIUM / CALCIUM:	67 mg
KALIUM / POTASSIUM:	980 mg

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 50.000 KbE/g / cfu/g
HEFEN / YEASTS:	< 1.000 KbE/g / cfu/g
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 1.000 KbE/g / cfu/g
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 100 KbE/g / cfu/g
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	negativ / negative (in 10 g)
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / negative (in 25 g)

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

FREMDMATERIAL (STEINE) / FOREIGN MATTERS (STONES): max. 0,1 %

DURCHSCHNITTLLICHE NAHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

BRENNWERT / ENERGY (in kj):	1019
BRENNWERT / ENERGY (in kcal):	240
EIWEIß / PROTEIN:	5 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	47,9 g
DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	42 g
FETT / FAT:	0,5 g
ROHFASER / RAW FIBRE:	8,6 g
BROTEINHEITEN / BREAD UNITS:	5,7

GVO-STATUS / GMO-STATUS:

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.
The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material.

BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION:

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation.

ALLERGENE / ALLERGENS:

Schwefeldioxid / sulfur dioxide

Schelshorn-Foodline
Uhlbergstr. 2
79108 Freiburg
Tel.: 0761-5563557
Fax: 0761-5563558

Keine weiteren Allergene hinsichtlich Richtlinie 2007/68/EG.
No further allergens regarding to Regulation 2007/68/EEC.

DATUM / UNTERSCHRIFT / STEMPEL
DATE / SIGNATURE / STAMP
ERSTELLT VON / *COMPILED BY:*

14.03.2013

Martin Schelshorn

schelshorn-foodline

Dryfruits + Nuts

Uhlbergstr. 2 D-79108 Freiburg
Tel.: (+49) 0761 / 55 63 55 7