

<b>Artikel</b>	<b>KONFITÜRE KIRSCH 50% 48x28G M&amp;G</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Prima Frutta</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>52001143</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Kirschkonfitüre extra</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	48 x 28
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Glas mit Schraubverschluss
<b>Verpackungsmaterial</b>	Glas
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Menz & Gasser SpA Novaledo (TN)
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	FSSC 22000
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Kühl und trocken lagern, vor Sonnenlicht u. Wärme schützen.
<b>Zutatenliste</b>	Kirschen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure. Fruchtanteil: 50g per 100g. Durch den Einsatz von ganzen Früchten oder in Stücken können gelegentlich Spuren von Kernen enthalten sein.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1032 / 243
<b>Fett</b>	
gesamt	0,20
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	59,00
davon Zucker	55,00
<b>Eiweiß</b>	0,50
<b>Salz</b>	0,10

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe	Inhaltsstoff
	vorhanden		

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>	x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal	X	
Koscher	X	
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei	X	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote.
Geruch	Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote.
Geschmack	Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote.
Konsistenz	entsprechend, mit kleinen Fruchtstücken
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 500 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	nicht nachweisbar in 10g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	nicht nachweisbar in 10g