



PRODUKTSPEZIFIKATION

Kunde : Hofmolkereien/Dosenkunden
Artikel-Nr. : 585
Produktbezeichnung : Mango Fruchtzubereitung
Verwendungszweck : Joghurt
Dosageempfehlung : 20%

1. Zusammensetzung

- 1.1 Fruchtgehalt: 35 % Mango
- 1.2 Zutaten: 35,00 % Mango
27,00 % Zucker
18,20 % Wasser
16,50 % Glucose-Fructose-Sirup
2,00 % modifizierte Stärke E 1422
0,65 % Verdickungsmittel: Pektin E 440 und Johannisbrotkernmehl E 410
0,25 % Aroma
0,20 % Säuerungsmittel: Äpfelsäure E 296
0,15 % färbendes Lebensmittel: Kürbiskonzentrat
0,05 % Säureregulator: Natriumcitrat E 331

2. Chemisch-physikalische Daten

| Parameter | Soll | Min | Max | Einheit | Methode |
|--------------------------|-------|-------|-------|------------|------------------|
| Lösliche Trockensubstanz | 30 | 28 | 34 | °Brix | refraktometrisch |
| pH | 3,6 | 3,4 | 3,8 | | |
| Dichte | 1,129 | 1,138 | 1,119 | g/ml, 20°C | |

3. Nährwertbezogene Angaben (Durchschnittswerte/100g)

(berechnet nach Souci, Fachmann, Kraut: Nährwert-Tabellen)

| | Werte | Einheit | Kommentar |
|-------------------------------|---------|---------|-----------|
| Brennwert | 468/112 | kJ/kcal | |
| Fett | 0,10 | g | |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,02 | g | |
| Kohlenhydrate | 26,7 | g | |
| - davon Zucker | 24,5 | g | |
| Eiweiß | 0,6 | g | |
| Ballaststoffe | 0,96 | g | |
| Salz | 0,07 | g | |

4. Mikrobiologischer Status

| | |
|-------------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | kleiner 100/g |
| Hefen und Schimmelpilze | negativ/g |
| Haltbarmachung | Pasteurisation |



5. Verpackung: 5 kg Weißblechdose, für Lebensmittel geeignet

6. Lagerung

| | Min | Max | Einheit | Kommentar |
|----------------------------------|-----|-----|---------|--|
| Lagertemperatur | 10 | 20 | °C | |
| Mindesthaltbarkeit ab Produktion | | 24 | Monate | Im verschlossenen Originalgebinde. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen! |

7. GMO-Kennzeichnung:

Nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bestehen bzw. keine GMO enthalten und nicht aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO hergestellt werden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003.

8. Allergen-Kennzeichnung:

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

| | Angabe des Inhaltsstoffes | | | |
|---|---------------------------|--|------|---|
| 1. Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 3. Eier und Eierzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 4. Fisch und Fischerzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 5. Erdnüsse und Erdnußerzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 6. Soja und Sojaerzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 7. Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose | Ja | | Nein | X |
| 8. Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 10. Senf und Senferzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben | Ja | | Nein | X |
| 13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse | Ja | | Nein | X |
| 14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | Ja | | Nein | X |

Anmerkungen:

Diese Produktinformation beruht auf unserem besten Wissen. Die produktspezifischen Eigenschaften unterliegen naturgemäß gewissen Schwankungen. Das Erzeugnis entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Alle die Weiterverarbeitung betreffenden Anforderungen sind vom Anwender eigenverantwortlich zu beachten.

**Lausitzer Food Ingredients GmbH
i. V. Heinz-Josef Henke**