Victor®	**Produktspezifikation**	Datum: 21.02.2024
Frank Hoffmann Konserven GmbH, Gierather Str. 5, D 51069 Köln **Tel.: 0221 829 580 0**	**Produkt: passierte Bio Tomaten Brix 8-10** **10kg Aseptischer Beutel im Karton**	
	Artikel Nummer: 1720 **Einzel EAN: 4007844 038905**	Seite 1 von 3

PRODUKTBESCHREIBUNG

- **Zutaten:** Tomaten aus kontrolliert biologischem Anbau
- **Behältnisgröße:** 10l Aluminium-Plastik verbundener aseptischer Beutel
- **Auszeichnung:** Kartonbox mit Kennzeichnung der Ware in Deutsch
- **Gewichte:** Nettogewicht: 10.000 g +/- 1,5%

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIK

- **Erscheinungsbild:** artgerecht, zerkleinerte passierte Tomaten
- **Farbe:** typisch, rot
- **Geschmack:** typisch, leicht säuerlich ohne bitteren oder brennenden Nachgeschmack
- **Geruch:** typisch fruchtig und frisch ohne Fremdgerüche

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE CHARAKTERISTIK

• **pH-Wert:**	4,15 - 4,45	• **Farbe:**	> 1,9
• **Säuregehalt:**	max 9%	• **Brix:**	8 – 10%
• **Bostwick:**	5,0 – 9,0cm	• **Schwarze Stellen:**	max. 10/100g

MIKROBIOLOGISCHE CHARAKTERISTIK

• **Gesamtkeimzahl**:	< 1000 Kolonien in 1 g	• **Hefe & Schimmel:**	< 10 Kolonien in 1 g
• **Escherichia Coli:**	< 10 Kolonien in 1 g	• **Listeria Monocytogenes:**	abwesend in 25g
• **Salmonellen:**	abwesend in 25g	• **Howard Mould Count:**	< 60%

Das Produkt ist handelsüblich steril. Die Ware ist stabil nach Inkubation.

5

HALTBARKEIT

Mind. 2 Jahre ab Produktion. Die Ware ist pasteurisiert; sie ist frostfrei, kühl und trocken zu lagern.

PACKWEISE UND GEWICHTE

- **Verpackungseinheit:** 1 Beutel im Karton
- **Lagenfaktor:** 16 - 24 Kartons je Lage
- **Palettenfaktor:** 80 – 96 Kartons je Palette
- **Beutelformat:** Breite ca. 39 cm x Länge 50,5 – 54,5cm
- **Kartonformat/ -gewicht:** Länge 20 cm / Breite 29 cm / Höhe 23 - 25cm, ca. 10,5kg
- **Palettenhöhe/ -gewicht:** 140 – 160 cm, ca. 862 – 1010,8kg

GVO Erklärung

Das Produkt ist GVO frei.	Regelung 1829/2003 und 1830/2003 beziehen sich nur auf gentechnisch veränderte Lebensmittel, und das trifft auf diesen Artikel nicht zu.

1 Kennzeichnung Allergene gemäß LMIV – VO (EU) Nr. 1169/2011

INHALTSSTOFFE	**Enthalten (+)** **Nicht Enthalten (-)**	**Angabe des Zusatzstoffes**
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, oder Hybridstämme davon)	-	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Eier und Eiprodukte	-	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss und daraus heraus hergestellte Erzeugnisse)	-	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-	
Senf und Senferzeugnisse	-	
Sesam und Sesamerzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mlg/l (E220 – E228)	-	
Weichtiere (Mollusken) und -erzeugnisse	-	
Lupine und -erzeugnisse	-	

2 weitere Allergene & Unverträglichkeitsauslöser

INHALTSSTOFFE	**Enthalten (+)** **Nicht Enthalten (-)**	**Angabe des Zusatzstoffes**
Azofarbstoffe E102, E104, E110, E122 - 124, E128 (Rot 2G) -129, E151 oder weitere Farbestoffe	-	
Benzoesäure und PHB E210 – E219	-	
Sorbate, Sorbinsäure E200 - E203	-	
Glutamat E620 – E625	-	

3 weiterer Zucker

WEITERE ZUCKERSTOFFE	**Enthalten (+)** **Nicht Enthalten (-)**	**Angabe des Zusatzstoffes**
Zuckeraustauschstoffe E420 – E421, E953, E962, E964 -968, E969	-	
Süßungsmittel E950 – E952, E954 – E955, E957, E959 – E961	-	
Dextrose/ Glucose, Fructose, Isomaltose, Invertzucker, Sorbit/ Sorbitol Maltodextrin, Zuckerkulör E15 oder weitere Zuckerstoffe	-	

4 Ionisierende Strahlen

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

5 Verwendungshinweis

Handelsware, die nicht für den Endverbraucher bestimmt ist. Weitere Verwendung / Verarbeitung durch Fachbetriebe.

6 Religiöse und ethische Angaben

	Ja / Nein		Ja / Nein
Koscher-Zertifikat	Ja	Geeignet für Vegetarier	Ja
Halal-Zertifikat	Nein	Geeignet für Veganer	Ja

7 Unbedenklichkeitsbescheinigung der Verpackung

Alle gelieferten Verpackungsmaterialien entsprechen den aktuell geltenden Vorschriften und sind für den Lebensmittelkontakt geeignet.

8 Kreuzkontamination mit Allergenen

Kreuzkontamination mit Allergenen ist ausgeschlossen.

9 Nanotechnologie

Bei der Produktion und bei den von den Vorlieferanten bezogenen bzw. bei den eingesetzten Rohstoffen, Zusatzstoffen, (technischen) Hilfsstoffen, Komponenten oder anderen Stoffen wird Nanotechnologie nicht angewendet.

10 Höchstgehalte an Kontaminanten

Hiermit erklären wir, dass die gesetzlichen Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen und der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für Kontaminanten in oder auf Lebensmitteln eingehalten werden.

11 Nährwertinformation

NÄHRWERTGEHALT PRO 100	
Brennwert:	110 - 124kj / 26 - 29kcal
Fett:	0,1g
- davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1g
Kohlenhydrate:	4,2 - 4,9g
- davon Zucker:	3,7 - 4,2g
Ballaststoffe:	1,4 - 2,0g
Eiweiß:	1,3 – 1,4g
Salz:	<0,1g
Die angegebenen Nährwerte sind als Standardwerte zu verstehen. Abweichungen sind möglich, zur genauen Bestimmung ist die zu liefernde Fertigpackung hinzuzuziehen.	

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland bzw. der europäischen Gemeinschaft. Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Qualitätskontrolle	Einkauf:	Geschäftsführer:
Max Wi		