

## Produktspezifikation

### Artikelbeschreibung:

<b>Artikel-Nr. Kunde:</b>	
<b>Artikel-Nr. Ospelt:</b>	22640
<b>Produktbezeichnung:</b>	Birnen in Rotweinsauce
<b>Sachbezeichnung nach LMV:</b>	Birnen in Rotweinsauce, pasteurisiert
<b>Netto-Gewicht [g]:</b>	1500g
<b>Lieferantenanschrift:</b>	Ospelt food AG Tiefrietstrasse 7 7320 Sargans Schweiz

### Produktbeschreibung

<b>Produktionsland:</b>	Schweiz
<b>Aussehen:</b>	Birnen in Rotweinsauce. Sauce leicht blass, hoher Saucenanteil.
<b>Geruch:</b>	Nach Glühwein. Nelken und Zimt erkennbar.
<b>Geschmack:</b>	Säure wahrnehmbar. Wein erkennbar.
<b>Textur:</b>	Bissfest.

### Herstellung / Zubereitung

<b>Herstellverfahren:</b>	Rotweinsudherstellung: Zutaten mischen, Birnen und Rotweinsud in Schalen abfüllen, verschliessen, pasteurisieren, etikettieren und auszeichnen.
<b>Zubereitung:</b>	Pfanne: Birnen mit der Flüssigkeit in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten heiss werden lassen, Flüssigkeit eventuell etwas einkochen.

### Haltbarkeit / Lagerung

<b>Lagerbedingungen:</b>	Gekühlt aufbewahren (Max.+5 °C)
<b>Haltbarkeit ab Lieferung:</b>	30 Tage

**Nährwerte**

Merkmal	Einheit	Nennwert	Minimum	Maximum	Methode
<b>Energiewert</b>	<b>kJ / 100 g</b> <b>kcal / 100 g</b>	354 / 84			
<b>Fett</b> <b>davon ges. FS</b>	<b>g / 100 g</b>	0.5 <0.5			
<b>Kohlenhydrat</b> <b>davon Zucker</b>	<b>g / 100 g</b>	19 17			
<b>Ballaststoffe</b>	<b>g / 100 g</b>	0.5			
<b>Eiweiss</b>	<b>g / 100 g</b>	0.5			
<b>Kochsalz</b>	<b>g / 100 g</b>	0.03			

**Verpackung / Palettierung**

	Verpackungsart (Karton, Beutel etc.)	Gewicht der Einheit (netto)
Primär Verpackung	Kunststoffschale	1.5kg
Sekundär Verpackung	Karton	6 x 1.5kg

**Mikrobiologie**

	Einheit	Grenzwert
GkZ	KBE/g	1'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	1000
Listeria monocytogenes	KBE/g	100
Salmonellen spp.	KBE/g	n.n. in 25g
Bacillus cereus	KBE/g	1000
Staphylokokken koagulase pos.	KBE/g	100

Zutaten und weitere Angaben nach LMV

Zutaten

Zutaten / Zusatzstoffe	Herkunft	%
Birnenhälften Williams Christ/Barlett	Italien	50
Rotwein (mit Konservierungsstoff: <b>Schwefeldioxid</b> )		21
Wasser		20
Zucker		8.5
Antioxidationsmittel: Citronensäure		<1
Randensaftpulver (Randen, Maltodextrin aus Mais)		<1
Zimt gemahlen		<1
Nelken gemahlen		<1

**Weitere Angaben**

**Allgemein**

- Haltungsart bei Eiern:  Bodenhaltung  Freiland  keine enthalten
- Tierart der Gelatine:  Schwein  Rind / Kalb  keine enthalten
- Behandlung der Öle / Fette:  gehärtet  ungehärtet  keine enthalten  
Wenn gehärtet, welche:
- Ovo-lacto-vegetarisch:  ja  nein
- Alkohohaltig:  ja  nein  
Wenn ja, wie viel: ca. 2.28 g/100g (Alkohol verdampft weitgehend bei der Zubereitung)

**GVO**

Enthält der Rohstoff GVO-Zutaten gemäss EG Nr. 1829 und aktueller LMV?

- ja  nein  
Wenn ja, welche:

**Allergene**

Enthält der Rohstoff eine oder mehrere allergene Komponenten nach aktueller LMV?

- ja  nein  
Wenn ja, welche: Sulfid

**Bio**

- Bio Produkt:  ja  nein
- Wenn ja, welche Qualität:  Knospe Suisse  Knospe  Bio
- Und zertifiziert durch:

**Datum:** 09.05.2018

**Unterschrift des Produzenten:**

**Désirée Strässle**