

Produktspezifikation

Artikelbeschreibung:

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

Produktbeschreibung

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

Herstellung / Zubereitung

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

Haltbarkeit / Lagerung

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

Nährwerte

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