

**Produktspezifikation:**  
**Tiroler Fruchteküche Weichselkonfitüre – 55 % Frucht**  
**450 g netto Gastrobecher**

<b>PRODUKT</b>	Weichsel-Konfitüre 450 g Gastrobecher
<b>ARTIKELNUMMER</b>	020666
<b>SORTE</b>	Weichsel
<b>VERWENDUNG</b>	Zum Verzehr bestimmt.
<b>HERSTELLER</b>	Unterweger Fruchteküche GmbH Thal-Aue 20 9911 Assling
<b>GEBINDE</b>	Gastrobecher
<b>FÜLLMENGE</b>	450 g
<b>ZUTATEN</b>	Weichsel, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: Pektin Kann Kerne oder Kernteile enthalten.
<b>FRUCHTANTEIL</b>	55 %
<b>MINDESTHALTBARKEIT</b>	2 Jahre

<b>NÄHRWERTE</b>	<b>DURCHSCHNITT JE 100 g ERZEUGNIS</b>	<b>% GDA* (100 g)</b>
<b>Brennwert (kJ/kcal)</b>	1144 / 272	14 / 14
<b>Eiweiß (g)</b>	0,6	1
<b>Kohlehydrate (g)</b>	64,2	24
<b>davon Zucker (g)</b>	63,6	71
<b>Fett (g)</b>	0,3	<1
<b>davon gesättigte Fettsäuren (g)</b>	0,1	<1
<b>Salz (g)</b>	0,03	1

\* GDA (Guideline Daily Amount) = Richtwert für die Tageszufuhr, basierend auf einer Ernährung von täglich 2000 kcal (Quelle: CIAA).

<b>ANALYSEN</b>	Gesamtzuckergehalt in Grad Brix: 63 (± 2) pH-Wert: 2,9-3,6
<b>MIKROBIOLOGIE</b>	Das Erzeugnis ist bedingt durch den hohen Zuckergehalt, den niedrigen pH-Wert sowie durch Begasung mit Kohlendioxyd unter den vorgegeben Lagerbedingungen mikrobiologisch stabil.
<b>LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN</b>	Nach dem Öffnen gekühlt lagern und rasch verbrauchen.
<b>GENTECHNIK</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen der EU-VO 1829/2003 bzw. VO 1830/2003

<b>LEBENSMITTELRECHT</b>	Herstellung nach österreichischem Lebensmittelrecht.
--------------------------	--

ALLERGENE: Das Produkt enthält folgende Allergene:	Ja	Nein	Enthalten in
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Krebstiere und Krebserzeugnisse		✓	
Eier und Eierzeugnisse		✓	
Fisch und Fischerzeugnisse		✓	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		✓	
Soja und Sojaerzeugnisse		✓	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		✓	
Schalenfrüchte *)		✓	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		✓	
Senf und Senferzeugnisse		✓	
Sesam und Sesamsamenerzeugnisse		✓	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben		✓	

\*) Schalenfrüchte, d.h. Mandel (*Amygdalus communis*), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecanuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

		MS/GM	Paul Unterweger Geschäftsleitung
--	--	-------	-------------------------------------

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.