

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Aprikosenstücke gefriergetrocknet 2-5mm konv. *apricot pieces freeze dried, conventional*

ARTIKEL NR. / <i>ARTICLE NO.</i>	:	23575
URSPRUNG / <i>ORIGIN</i>	:	China / <i>China</i>
LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG / <i>ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS</i>	:	Nicht-EU-Landwirtschaft <i>non-EU-agriculture</i>
BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION</i>	:	Gefriergetrocknete Aprikosenstücke, 2-5mm / <i>Freeze-dried apricot pieces, 2-5mm</i>
ZUTATENLISTE / <i>INGREDIENTS</i>	:	Aprikosen / <i>apricots</i>
HERSTELLUNG / <i>PRODUCTION</i>	:	Diese Aprikosenstücke werden aus 100% reifen, frisch eingefrorenen Aprikosen hergestellt. Durch eine besonders schonende Gefriertrocknung bleiben die natürlichen fruchtypischen Eigenschaften wie Form, Farbe, Geruch und Geschmack erhalten. <i>These apricot pieces are made from 100% fresh frozen apricots. The natural fruit typical properties such as shape, color, smell and taste are preserved by a very gentle freeze- drying process.</i>

NÄHRWERTDEKLARATION (pro 100g) / *NUTRITION DECLARATION (per 100g) (Quelle: L-71135)*

ENERGIE / <i>ENERGY</i> [kJ / kcal]	:	1208 / 284
FETT / <i>FAT</i> [g]	:	0,9
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN <i>of which SATURATED FATTY ACIDS</i> [g]	:	0,07
KOHLLENHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES</i> [g]	:	56,4
davon ZUCKER / <i>of which SUGARS</i> [g]	:	56,4
BALLASTSTOFFE / <i>FIBRE</i> [g]	:	10,2
EIWEIß / <i>PROTEIN</i> [g]	:	5,9
SALZ / <i>SALT</i> [g]	:	0,03

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen
Nutritional values may vary in natural products



Produktspezifikation (*Product Specification*)

Aprikosenstücke gefriergetrocknet 2-5mm konv. ***apricot pieces freeze dried, conventional***

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / *SENSORICAL PROPERTIES*

AUSSEHEN / <i>APPEARANCE</i>	: Ungleichmäßig hellgelb - kräftig gelb – orange - leicht grünlich (fruchtbedingt) / <i>Unevenly light yellow - strong yellow - orange - light greenish (fruit-related)</i>
GERUCH/ GESCHMACK / <i>FLAVOUR/TASTE</i>	: arttypisch, aromatisch, ohne Fremdgeruch und -geschmack / <i>characteristically, aromatic, no off-taste or off-flavour</i>
KONSISTENZ / <i>STRUCTURE</i>	: frei fließende Stücke / <i>free flowing</i>

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER / *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*

WASSERGEHALT / <i>WATER CONTENT</i>	: max. 5	%
GRÖSSE / <i>SIZE</i>	: 2 - 5	mm
FRISCHFRUCHTÄQUIVALENT / <i>FRESH FRUIT EQUIVALENT</i>	: ca. 7-8 kg Frischfrucht für 1 kg getr. Aprikosenstücke	
	ca 7-8 kg of fresh fruit for 1 kg dried apricot pieces	

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER nach den DGHM-Richtwerten (Stand: 12-2012) / *MICROBIOLOGICAL PROPERTIES acc. to the reference of DGHM (status: 12-2012)*

GESAMTKEIMZAHL / <i>TOTAL PLATE COUNT</i>	: < 100.000	KBE / g	cfu / g
ENTEROBACTERIACEAE / <i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	: < 100	KBE / g	cfu / g
E. COLI / <i>E. COLI</i>	: < 10	KBE / g	cfu / g
SCHIMMEL / <i>MOULDS</i>	: < 10.000	KBE / g	cfu / g
SALMONELLA / <i>SALMONELLA</i>	: negativ	in 125 g	

Die physikalischen und mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richtwerte, die je nach Ursprung und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen.

Physical and microbiological parameters are points of reference which may vary in natural products depending on origin and crop year, when not confirmed in analyses.

MINDESTHALTBARKEIT / <i>MINIMUM SHELF LIFE</i>	: 18 Monate ab Produktion 18 months from production
VERPACKUNG / <i>PACKAGING</i>	: 10, 12 kg netto in einem Karton mit Polyinnenbeutel 10, 12 kg net bag in box
LAGERBEDINGUNGEN / <i>STORAGE CONDITIONS</i>	: Originalverpackt, kühl und trocken (max. 20°C, max. 65% Luftfeuchtigkeit), lichtgeschützt Original packed, keep cool and dry (max. 20°C, max, 65 % atmospheric humidity), keep away from light

GMO Status

The product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1829/2003 and Comm. RG (EC) No.1830/2003 and is not produced with GMO material.

Ionizing radiation

The product is not treated with ionizing radiation.

Pesticides

The product is in accordance to regulation (EU) No. 2018/848.

Mycotoxines/Heavy metals

The product corresponds to the Comm. RG (EU) No. 2023/915 and other currently valid amendments.

Foreign impurities

The complete absence of foreign impurities is not technically feasible. Within this limitation, the lowest technically possible level of impurities is taken care of.

Pests

The product is free of living pests in all states of development.

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Aprikosenstücke gefriergetrocknet 2-5mm konv. *apricot pieces freeze dried, conventional*

VERPACKUNGSMATERIAL / PACKAGING MATERIAL : Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (EG) Nr. 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.
The packaging of product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1935/2004 and the directives (EG) 11/2011 and 94/62.

Allergen <i>allergene</i>	als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient</i>	
	ja/ yes	nein/no
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse <i>Cereals containing gluten</i>		
- Weizen / <i>wheat</i>		x
- Roggen / <i>rye</i>		x
- Gerste / <i>barley</i>		x
- Hafer / <i>oat</i>		x
- Dinkel / <i>spelt</i>		x
- Kamut / <i>kamut</i>		x
- Hybridstämme / <i>hybides</i>		x
Krebstiere u. –erzeugnisse <i>Crustaceans and crustacean products</i>		x
Eier und – erzeugnisse <i>Eggs and egg products</i>		x
Fisch und – erzeugnisse <i>Fish and fish products</i>		x
Erdnuss und – erzeugnisse <i>Peanuts and peanut products</i>		x
Soja und – erzeugnisse <i>Soybeans and soya products</i>		x
Milch und – erzeugnisse <i>Milk and dairy products</i>		x
Schalenfrüchte und –erzeugnisse <i>Nuts and nut products</i>		
- Mandeln / <i>almonds</i>		x
- Haselnüsse / <i>hazelnuts</i>		x
- Walnüsse / <i>walnuts</i>		x
- Cashewkerne / <i>cashew</i>		x
- Pekannüsse / <i>pecan nuts</i>		x
- Paranüsse / <i>brazil nuts</i>		x
- Pistazien / <i>pistachios</i>		x
- Macadamia / <i>macadamia</i>		x
Sellerie und – erzeugnisse <i>Celery and celery products</i>		x
Senf und – erzeugnisse <i>Mustard and mustard products</i>		x
Sesam und – erzeugnisse <i>Sesame and sesame products</i>		x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder >10 mg/l als SO ₂ angegeben		x

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Aprikosenstücke gefriergetrocknet 2-5mm konv. *apricot pieces freeze dried, conventional*

Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or >10mg/litre expressed as SO ₂		
Lupine und – erzeugnisse <i>Lupin and lupin products</i>		x
Weichtiere u. –erzeugnisse <i>Molluscs and mollusc products</i>		x

weitere Allergene / *additional allergenes*

	als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient</i>	
	ja/ yes	nein/no
Laktose / <i>lactose</i>		x
Kakao / <i>cocoa</i>		x
Glutamat / <i>glutamate</i> E620 - E625		x
Hühnerfleisch / <i>chicken meat</i>		x
Koriander / <i>coriander</i>		x
Mais / <i>corn, maize</i>		x
Hülsenfrüchte <i>legumes, pulses</i>		x
Rind / <i>beef</i>		x
Schwein / <i>pork</i>		x
Karotte / <i>carrot</i>		x

Kreuz-Kontaminationen sind möglich, wenn auf der gleichen Anlage oder in demselben Betrieb allergene Produkte verarbeitet oder gelagert werden und es nicht durch räumliche Trennung oder durch geeignete Reinigungsmaßnahmen verhindert werden kann, dass Allergene – auch in Spuren- auf das Produkt übergehen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Herstellung, Verpackung usw.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die Abwesenheit aller kennzeichnungspflichtigen Allergene zu geben. Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.

Cross-Contamination is possible, if potential allergenic products are processed on the same production line or stored in the same warehouse without adequate cleaning procedures or the possibility to separate them, so that allergens and/or traces might cross over to other products.

Please be aware, that due to the complex process of food production (cultivation, harvest, transport, storage, processing, packaging etc.) it is not possible to 100% avoid technically inevitable or accidental cross-contamination. We, therefore, cannot guarantee the absence of all the obligatory-marked allergens. The above information is based on details provided by our suppliers and has not been confirmed by analysis.



Covitar, s.r.o.
Rybná 716/14, 110 00 Praha 1
IČ: 03507503, DIČ: CZ03507503
E-mail: tawico@gmail.com

Checked by: Ing. Jagošová Andrea

Covitar s.r.o. Rybná 716/24
Praha 1 110 00
Czech republic
Tel: + 420 734 393 011
info@covitar.cz
www.covitar.eu