

BACK EUROP Deutschland GmbH & Co. KG

Daimlerstr. 10, 50189 Elsdorf



Produktspezifikation / Product Specification	Version: 02 erstellt, Datum / created, date: PS, März 2015
Ansprechpartner / Contact BACK EUROP: Thomas Petrich	Blatt / Page 1 von / of 4 Datum Spezifikation / date of specification: 12.11.2015

1 Produktdefinition / Definition of the product

Art-Nr. (Back Europ) <i>Item no. (Back Europ)</i>	100646
Artikelbezeichnung <i>item description</i>	Pflaumen getrocknet, Typ E
Verkehrsbezeichnung <i>sales name</i>	Trockenpflaumen
Zutatenliste (ggf. mit Prozenten) gemäß VO (EU) 1169/2011 <i>Ingredient list (p.r.n. with percent) according to regulation (EU) 1169/2011</i>	Je nach Hersteller: Pflaumen (100%) oder Pflaumen (99,6%), Sonnenblumenöl (0,3%), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat E202)
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe <i>declarable additives</i>	ggf. Konservierungsstoff (Kaliumsorbat E202)
Herkunft der wert- & namens- gebenden Zutaten <i>Origin of the value and eponymous components</i>	Chile oder USA
Produktgruppe (TK, Frisch, Trocken, Konserven) <i>Product group (deepfrozen, fresh, dry, canned)</i>	Trocken (Trockenfrüchte)
Produktbeschreibung <i>Product description</i>	Gesunde, ausgereifte Pflaumen. Entsteint und künstlich getrocknet.
Produktionsland <i>Country of production</i>	Chile oder USA

2 Chemische Merkmale / Chemical characteristics

Nährwerte sind Durchschnittswerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen / *Nutritional values are average values and may vary due to the natural product*

Pro 100 g oder 100 ml; Pflichtangaben grau unterlegt per 100 g or 100 ml; Ccmpulsory information highlighted in grey			
Brennwert in Kilojoule (kJ) <i>Energy indicated as kilojoule</i>	1040	Brennwert in Kilokalorien (kcal) <i>Energy indicated as kilocalories</i>	247
Eiweiß (g) <i>Protein</i>	2,2		
Fett (g) <i>Fat</i>	0,4	davon gesättigte Fettsäuren (g) <i>thereof saturated fatty acids</i>	0,01
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrates</i>	60,4	davon Zucker (g) <i>thereof sugar</i>	38,1
Ballaststoffe (g) <i>Dietary fibre</i>	7,1	Kochsalz (g) <i>Sodium chloride</i>	0,005
Feuchtegehalt / <i>moisture</i> [%] pH-Wert / <i>pH-value</i>	max. 34,0	Kerne & Kernfragmente / <i>pits & fragments thereof</i> [%]	max. 2,0

BACK EUROP Deutschland GmbH & Co. KG

Daimlerstr. 10, 50189 Elsdorf



Produktspezifikation / Product Specification	Version: 02 erstellt, Datum / created, date: PS, März 2015
Ansprechpartner / Contact BACK EUROP: Thomas Petrich	Blatt / Page 2 von / of 4 Datum Spezifikation / date of specification: 12.11.2015

3 Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergens & food intolerances

	Enthalten im Produkt: <i>Contained in product:</i> vorhanden/ <i>present = X</i>	Kreuzkontamination möglich <i>Cross-contamination possible</i>	
			genaue Bezeichnung <i>precise description</i>
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse <i>Cereals and products thereof</i>			
Krebstiere und -erzeugnisse <i>Shellfish and products thereof</i>			
Eier und Eiprodukte <i>Eggs and products thereof</i>			
Fisch und -erzeugnisse <i>Fish and products thereof</i>			
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien etc.) und -erzeugnisse <i>edible nuts and products thereof</i>			
Soja und -erzeugnisse <i>Soy beans and products thereof</i>			
Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose) <i>Milk and products thereof incl. lactose</i>			
Sesamsamen und -erzeugnisse <i>sesame seeds and products thereof</i>			
Sellerie und -erzeugnisse <i>Celery and products thereof</i>			
Senf und -erzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i>			
Erdnuss und -erzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i>			
Lupine oder Lupinenerzeugnisse <i>Lupin and products thereof</i>			
Weichtiere und -erzeugnisse <i>Molluscs and products thereof</i>			
Sulfit & Schwefeldioxid >10mg/kg als SO ₂ <i>Sulphide & Sulphur dioxide >10mg/kg as SO₂</i>			

BACK EUROP Deutschland GmbH & Co. KG

Daimlerstr. 10, 50189 Elsdorf



Produktspezifikation / Product Specification	Version: 02 erstellt, Datum / created, date: PS, März 2015
Ansprechpartner / Contact BACK EUROP: Thomas Petrich	Blatt / Page 3 von / of 4 Datum Spezifikation / date of specification: 12.11.2015

4 Gewichtsangaben / Verpackungsdaten / Weight information / Packaging information

Nettogewicht VE <i>Net weight SU</i>	10,0 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit <i>Pieces per selling unit (SU)</i>	1 x 10 kg		
VE / Palette <i>Selling units (SU) per pallet</i>			
Verpackung <i>packaging</i>	Kunststoffbeutel im Umkarton	Art / <i>type</i>	
		Glas / <i>glass</i>	
		PPK / <i>carton etc.</i>	X
		Weißblech / <i>tinplate</i>	
		Kunststoff / <i>plastics</i>	X
		Sonstiges / <i>others</i>	

5 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) & Lagerbedingungen / Shelflife & storage conditions

Mindesthaltbarkeit ab Produktion <i>Minimum shelf life from production date</i>	6 Monate
Lagerbedingungen (°C) <i>Storage conditions (°C)</i>	Kühl (max. 25 °C), trocken (max. 70 % rel. F.) und vor direktem Licht geschützt

6 Sensorische Produkteigenschaften / Sensoric product attributes

Aussehen / Form / Farbe <i>Appearance / Shape / Colour</i>	Dunkelblaue bis schwarze Früchte mit dunkelgelbem bis braunem Fruchtfleisch
Aroma / Geruch <i>Flavour / Odour</i>	Produkttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack <i>Taste</i>	Produkttypisch, süß bis leicht säuerlich, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz / Struktur <i>Consistency / Texture</i>	weich, fleischig

BACK EUROP Deutschland GmbH & Co. KG

Daimlerstr. 10, 50189 Elsdorf



Produktspezifikation / Product Specification	Version: 02 erstellt, Datum / created, date: PS, März 2015
Ansprechpartner / Contact BACK EUROP: Thomas Petrich	Blatt / Page 4 von / of 4 Datum Spezifikation / date of specification: 12.11.2015

7 Mikrobiologie / Microbiology

Gesamtkeimzahl <i>Total aerobic plate count</i>	KBE/g CBU/g	max. 100.000
Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	KBE/g CBU/g	k.A.
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	KBE/g CBU/g	negativ/10g <i>absent/10g</i>
Koagulase pos. Staphylokokken <i>Staphylococcus aureus</i>	KBE/g CBU/g	k.A.
Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	KBE/g CBU/g	k.A.
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	KBE/g CBU/g	k.A.
Salmonellen <i>Salmonella spp.</i>	KBE/g CBU/g	neg/125g <i>absent/125g</i>
Schimmelpilze <i>Moulds</i>	KBE/g CBU/g	max. 1000
Hefen <i>Yeasts</i>	KBE/g CBU/g	max. 1000

8 GVO und (ionisierte) Bestrahlung / GMO and (ionizing) irradiation

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829 & 1830 /2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Das Produkt wurde nicht mit (ionisierter) Strahlung zur Verlängerung der Haltbarkeit behandelt.

The product requires no labelling according to the regulations (EC) 1829 & 1830/2003 about the labelling and traceability of genetic modified organisms.

The product was not treated with (ionizing) irradiation to extend shelf life.

9 Bestätigung / Confirmation

Das Produkt entspricht den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

The product complies with the european and german food law and calibration obligations in their current version.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

This data sheet is produced electronically and needs not a hand signature.