



## Produktspezifikation Apfelsaftfruchtsaftgetränk

V SP 6/1c AFSG 1,0L
erstellt: 17.09.2009
überarbeitet: 09.05.2014
Version: 3
Seite: 1 von 2

<b>Produkt:</b>	Apfelsaftfruchtsaftgetränk aus Apfelsaftkonzentrat, Fruchtgehalt mindestens 30%		
<b>Marke:</b>	Glockengold	<b>Lieferant:</b>	Glockengold Fruchtsaft AG
<b>Inhalt:</b>	1,0 Liter	<b>Artikel Nr.:</b>	701310
<b>Format:</b>	Combibloc Cb5	<b>GTIN:</b>	4 013265 000971

### I. Allgemeine Anforderungen

Die eingesetzten Konzentrate müssen hinsichtlich ihrer Beschaffenheit sämtlichen gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts, insbesondere aber den Anforderungen der zutreffenden Artikel des CODE of PRACTICE der A.I.J.N. entsprechen. (Apfelsaftkonzentrat nach Spezifikationen B SP 6/1 ASK)  
Es werden ausschließlich von anerkannten Lieferanten gelieferte, naturreine und unverfälschte Produkte eingesetzt.

### II. Spezielle Anforderungen

Das Fertigerzeugnis muss folgender Spezifikation entsprechen:

Sensorik	
Aussehen:	hell-gelb, klar
Trübung:	< 2,5 NTU
Geruch:	fruchtig, rein nach Apfel, nicht gärig, nicht muffig
Geschmack:	arttypisch, fruchtig rein nach Apfel, harmonisches Zucker-Säure-Verhältnis
Zutaten	
Wasser, Apfelsaftkonzentrat, Glucose-Fructose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Aroma	
Physikalische und chemische Parameter	
°Brix:	min. 8,6°Brix
Gesamtsäure:	ca. 4,5 g/l (berechnet als Weinsäure pH 7.0)
flüchtige Säure als Essigsäure:	max. 0,4 g/l
Milchsäure:	max. 0,3 g/l
HMF:	max. 10 mg/l
Ethanol:	max. 1,0 g/l
Patulin:	< 17 µg/l
Fumarsäure:	maximal 2 mg/l



## Produktspezifikation Apfelsaftfruchtsaftgetränk

V SP 6/1c AFSG 1,0L
erstellt: 17.09.2009
überarbeitet: 09.05.2014
Version: 3
Seite: 2 von 2

<b>Nährwert- angaben</b>	100 ml enthalten durchschnittlich:	
	Brennwert:	139 kJ / 33 kcal
	Fett:	< 0,1 g
	davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,01g
	Kohlenhydrate:	8,2 g
	davon Zucker:	8,2 g
	Eiweiß:	0,1 g
	Salz:	< 0,01 g
<b>Mikrobiologie</b>		
Das Produkt ist frei von vegetativen, produktschädigenden Keimen, insbesondere frei von säuretoleranten, hitzestabilen Mikroorganismen.		
<b>Mindesthaltbarkeit</b>		
12 Monate, bei optimalen 5°-20°C, geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen		
<b>Stabilität</b>		
Das Getränk mit 8,6°Brix ist hitze- und kältestabil. Keine feststellbare Erhöhung der Trübung.		
<b>Ernährungshinweise</b>		
Für eine rein vegetarische Ernährung nicht geeignet, da z.T. mit Gelatine geschönt.		
<b>Allergene</b>		
Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß Richtlinie 2007/68/EG.		
<b>Gentechnik</b>		
Keine Kennzeichnung gemäß EG VO 1829/2003 und 1830/2003 erforderlich.		
<b>Dokumentation</b>		
Produktionsrelevante Daten sind im FB Schichtdaten und im Labor zu dokumentieren.		
<b>Rückstellproben</b>		
Min. eine Rückstellprobe pro Stunde, min. vier je Charge.		

**Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.**

Dieses Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Aus produktionstechnischen Gründen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen können sich im Einzelfall Abweichungen innerhalb akzeptabler Toleranzen ergeben.