



Produktspezifikation Orangensaft

V SP 6/2c OS 1,0l

erstellt: 17.09.2009

überarbeitet: 14.02.2014

Version: 3

Seite: 1 von 2

Produkt:	Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat	
Marke:	Glockengold	Lieferant: Glockengold Fruchtsaft AG
Inhalt:	1,0 Liter	Artikel Nr.: 701632
Format:	Combibloc Cb5	GTIN: 4 013265 000728

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. (Orangensaftkonzentrat nach Spezifikationen B SP 6/2 OSK)
Es werden ausschließlich von anerkannten Lieferanten gelieferte, naturreine und unverfälschte Produkte eingesetzt.

II. Spezielle Anforderungen

Das Fertigerzeugnis muss folgender Spezifikation entsprechen:

Sensorik:	
Aussehen:	gelblich-orange, arttypisch, homogen
Geruch:	fruchtig-orange, nicht muffig, nicht vergoren
Geschmack:	fruchtig-orange, nicht muffig, nicht vergoren
Zutaten:	
100% Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat, entsprechend den A.I.J.N. Richtlinien	
Physikalische und chemische Parameter:	
°Brix:	min. 11,2, ohne Fremdzuckerzusatz
Gesamtsäure:	7,5 - 10,0 g/l (berechnet als Weinsäure pH 7.0)
flüchtige Säure als Essigsäure:	max. 0,4 g/l
Milchsäure:	max. 0,2 g/l
HMF:	max. 10 mg/l
Ethanol:	max. 3,0 g/l



Produktspezifikation Orangensaft

V SP 6/2c OS 1,0l

erstellt: 17.09.2009

überarbeitet: 14.02.2014

Version: 3

Seite: 2 von 2

Nährwert- angaben

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	182 kJ / 42kcal
Fett:	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,03 g
Kohlenhydrate:	9,5 g
davon Zucker:	9,1 g
Eiweiß:	0,5 g
Salz:	< 0,01 g
Ballaststoffe:	0,2 g
Natrium:	0,002 g

Mikrobiologie:

Das Produkt ist frei von vegetativen, produktschädigenden Keimen, insbesondere frei von säuretoleranten, hitzestabilen Mikroorganismen.

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate, bei 5°-20°C, geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen

Stabilität:

Der Saft mit 11,2°Brix ist stabil. Eine leichte Aufklärung ist möglich.

Hinweise für schutzbedürftige Personen:

- - -

Allergene:

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß Richtlinie 2007/68/EG.

Gentechnik:

Keine Kennzeichnung gemäß EG VO 1829/2003 und 1830/2003 erforderlich.

Dokumentation:

Produktionsrelevante Daten sind im FB Schichtdaten und im Labor zu dokumentieren.

Rückstellproben:

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.