

<b>LINUS</b>	Version 1	Qualitäts- Management Formular	Dokument QMF 7-3-5
	Stand 29-03-2013	<b>Spezifikation</b>	Prozess- verantwortlicher GF

## 1.1 Produktdaten

Artikelnummer	20002 (1 kg);20004 (5kg), 20006 (500gr.), 20008 (12,5 kg), 20014 (250 gr.) 20016 (500gr.)
Produktbezeichnung	Sultaninen = getrocknete ungeschwefelte (natural) helle Weinbeere ohne Kern, hergestellt aus gesunder, ausgereifter Frischware, sonnengetrocknet, rieselfähig,
Ursprungsland	Türkei
Artikelunterteilung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Größe der Beeren:</b> Mini, small, medium, standard Jumbo</li> <li>• <b>Farbe der Beeren:</b> Type 9: bräunlich, Type 10: hellbraun, Type 11: hellbraun bis golden</li> <li>• <b>Sauberkeit der Beeren:</b> Grade A: 3x Laser scanned, static picking, x-ray scanned, metal detected Grade B: 2 x laser scanned, x-ray scanned, metal detected <b>RTU (ready to use): 4x laser scanned, static picking, x- ray scanned, metal detected</b></li> </ul>
Einteilung der Beeren (Qualitätskriterien)	Laut TS 3411 – Stängelanteil, Steine, Stängel an Beeren, beschädigte Beeren,....

## 1.2 Beschreibung

Aussehen	Bernstein/bräunlich, je nach Type
Geruch	Arteigen, fruchtig, frei von Fremdgeruch
Geschmack	Arteigen, fruchtig, frei von Fremdgeruch
Konsistenz	Weich im Biss
Zutaten	Pflanzliches Öl max. 0,5 %
Verwendungszweck	Für Speisezwecke
Verwendung von Zutaten gemäß EU Richtlinie 2000/13/EG und 2005/26/EG (= Allergene)	Nein
Nicht geeignet für:	Für Babys und Kleinkinder
Gentechnikfreiheit	Gemäß Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 – keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt und Produkt weder aus noch durch gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wird und auch nicht kennzeichnungspflichtig ist.

## 1.3 Physikalische und chemische Parameter

	Parameter	Grenzwert
Reinheit	Je nach Grad lt. gültigem türkischem Exportstandard	
Bruch/beschädigte Beeren	Lt. Türkischem Exportstan-	

Aufzeichner	Verteiler	Archivierer	Ort	Dauer
	GL/PL	QB	Archiv	10 Jahre

<b>LINUS</b>	Version 1	Qualitäts- Management Formular	Dokument QMF 7-3-5
	Stand 29-03-2013	<b>Spezifikation</b>	Prozess- verantwortlicher GF

	dard	
Farbe	Je nach Type (7 bis 11)	

#### 1.4 Mikrobiologische Parameter

	Parameter	Grenzwert
Aerobe mesoph. Keime	Max. 100.000KBE/g	
Schimmelpilze	Max. 10.000	
Enterobacteriaceae	Max.1000/g	
E. coli:	100/g	
Salmonellen	neg. 25	
Ochratoxin A	Max. 10ppb	

#### 1.5 Nährwerte (Big 8)

Brennwert kj/ kcal	1163/278
Eiweiß	2,3
Kohlenhydrate	64,9
davon Zucker	61,2
Fett	0,6
Gesättigte Fettsäuren	0,2
Ballaststoffe	4,9
Natrium	0,022
BE	100 gr= 5 BE

Alle Angaben in g/100g

#### 1.6 Lagerung/ Verpackung

Lagerungsbedingungen	Kühl und trocken lagern
Mindesthaltbarkeit	12 Monate, bei optimaler Lagerung
Restlaufzeit	Siehe MHD auf Verpackung
Verpackung	Kartons a 12,5 und div. Kleinpäckungen
Palettenfaktor	64/12,5 kg pro Palette

Das Produkt inkl. Verpackung entspricht den anzuwendenden europäischen und österreichischen Gesetzen. Das Produkt ist somit in der EU verkehrsfähig. Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln wird eingehalten.

Bitte zu beachten:

Bei Naturprodukten unterliegen alle Werte/Parameter üblichen Schwankungen (bedingt durch örtliche Gegebenheiten und/oder Witterungseinflüssen) und diese Spezifikation beinhaltet Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natür-

Aufzeichner	Verteiler	Archivierer	Ort	Dauer
	GL/PL	QB	Archiv	10 Jahre

<b>LINUS</b>	Version 1	Qualitäts- Management Formular	Dokument QMF 7-3-5
	Stand 29-03-2013	<b>Spezifikation</b>	Prozess- verantwortlicher GF

lichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten.

Aufzeichner	Verteiler	Archivierer	Ort	Dauer
	GL/PL	QB	Archiv	10 Jahre