

	<b>Produktspezifikation</b>	Erstausgabe:	14.12.12
		Letzte Änderung:	16.08.16
	Formblatt: F-050-02	Version:	2

# Produktspezifikation

**Materialbezeichnung:** **Göbber Extra Konfitüre Sort. 200x25g**  
**30006700**

Version: 02

## Produktbeschreibung

Materialbezeichnung: **Aprikose Konfitüre Extra Portion**  
25000052

Materialbezeichnung: **Erdbeere Konfitüre Extra Portion**  
25002764

Materialbezeichnung: **Sauerkirsch Konfitüre Extra Portion**  
25000295

Materialbezeichnung: **Pfirsich-Maracuja Konfitüre Extra Portion**  
25002765

Nettoinhalt je Gebinde: 200x25g

## Lagerbedingungen und Transportbedingungen

Kühl und trocken lagern, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

## Verpackung

Primärverpackung: Tiefziehfolie (PVC) mit Platine (Aluminium)  
Daten der Versandeinheit: 75 Karton  
Gesamtgewicht: 442,525 KG

## Erklärung

Wir bestätigen, dass das gelieferte Produkt im original verschlossenen Gebinde und bei sachgerechter Lagerung, den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht.

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.

Eystrup, 01.04.2019  
Göbber GmbH

Stempel und Unterschrift

	<b>Produktspezifikation</b>		Erstausgabe:	14.12.12
	Formblatt: F-050-02		Letzte Änderung:	14.12.12
			Version:	1

# Produktspezifikation

**Materialbezeichnung:** Pfirsich-Maracuja Konfi Ext Portio Sort  
**25002765**

Rezeptur: 25002765  
 Version: 02

## Verkehrsbezeichnung

Pfirsich-Maracuja Konfitüre Extra

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: 45% Früchte ( 34% Pfirsiche, 11% Maracujas), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

Bemerkung: Das Produkt kann Fruchtsteine oder Teile von Fruchtsteinen enthalten.

## Produktbeschreibung

Aussehen:	arteigen, mit Fruchtstückchen durchsetzt
Farbe:	gelb bis orange-braun
Geruch:	arteigen, ohne Fremdkomponente
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdkomponente
Konsistenz:	geliert
Fruchtanteil je 100g:	45 g
Gesamtzuckergehalt je 100g:	60 g +/- 2,0
pH-Wert:	3,00 +/- 0,2
Dichte:	1,289 g/cm <sup>3</sup>
Nettoinhalt je Gebinde:	25,0 g

## Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl max.:	100 KBE/g
Hefen max.:	10 KBE/g
Schimmelpilze max.:	10 KBE/g

## Nährwertinformationen

Nährwert	pro 100 g	pro 25 g	GDA/ 25 g	GDA/100 g
Energie in kJ	1.041	260		
Energie in kcal	245	61	3 %	12 %
Fett	<0,5 g	<0,1 g	<1 %	<1 %
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g	<0,1 g	<1 %	<1 %
Kohlenhydrate	60 g	15,0 g	6 %	23 %
davon Zucker	58 g	14,6 g	16 %	65 %
Eiweiß	<0,5 g	<0,1 g	<1 %	1 %
Salz	0,02 g	<0,01 g	<1 %	<1 %



## Produktspezifikation

Formblatt: F-050-02

Erstausgabe:	14.12.12
Letzte Änderung:	14.12.12

Version:

1

## Allergenkennzeichnung

Allergene Stoffe (gemäß Verordnung VO (EU) 1169/2011 Anhang II)

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	
Eier und Eiererzeugnisse	nein	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	
Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	
Senf und Senferzeugnisse	nein	
Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	



## Produktspezifikation

Formblatt: F-050-02

Erstausgabe:	14.12.12
Letzte Änderung:	14.12.12

Version: 1

### Allergene Stoffe gemäß ALBA

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Es handelt sich hierbei um eine freiwillige Selbstauskunft ohne rechtlichen Anspruch. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Milcheiweiß	nein	
Lactose	nein	
Ei	nein	
Sojaeiweiß	nein	
Sojalecithin	nein	
Gluten	nein	
Weizen	nein	
Roggen	nein	
Rindfleisch	nein	
Schweinefleisch	nein	
Hühnerfleisch	nein	
Fisch	nein	
Schalentiere und Muscheln	nein	
Mais	nein	
Kakao	nein	
Hefe	nein	
Hülsenfrüchte	nein	
Nüsse	nein	
Nussöl	nein	
Erdnüsse	nein	
Ergebnussöl	nein	
Sesam	nein	
Sesamöl	nein	
Glutamate*	nein	
Sulfit	nein	
Benzoësäure und PHB**	nein	
Azofarbstoffe***	nein	
Tartrazin (E102)	nein	
Vanillin	nein	
Umbelliferae (Doldenblüter)****	nein	
Sellerie	nein	
Karotte	nein	
Koriander	nein	
Zimt	nein	
Lupine	nein	
Senf	nein	

\*E620, E621, E621, E622, E623, E624, E625

\*\*E210, E211, E212, E213, E214, E215, E218, E219

\*\*\*E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155

\*\*\*\*Karotten, Sellerie, Koriander, Petersilie, Dill, Kümmel, Liebstöckel, Anis, Myrrhe, Fenchel, Kerbel usw.

	<b>Produktspezifikation</b>		Erstausgabe:	14.12.12
	Formblatt: F-050-02		Letzte Änderung:	14.12.12
			Version:	1

## Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeitsdatum: 24 Monate ab Produktion\*

\*Im original verschlossenen Gebinde unter Akzeptanz möglicher sensorischer Veränderungen.

## Lagerbedingungen / Transportbedingungen

Kühl und trocken lagern, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

## Verpackung

Primärverpackung: Tiefziehfolie (PVC) mit Platine (Aluminium)

## Erklärung

Wir bestätigen, dass das an Sie gelieferte Produkt im original verschlossenen Gebinde, bei sachgerechter Lagerung, den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht.

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.

## GVO Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass der an Sie gelieferten Artikel nach unserem derzeitigen Kenntnisstand gemäß der

- "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" und
- "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, sowie Änderung der Richtlinie 2001/18/EG"

nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält, zur Produktion des Artikels keine genetisch veränderten Rohstoffe, Zusatzstoffe oder Aromen eingesetzt werden bzw. die Kennzeichnung dieser Produkte den genannten Verordnungen entspricht. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Eystrup, 01.04.2019

Göbber GmbH

Stempel und Unterschrift

	<b>Produktspezifikation</b>		Erstausgabe:	14.12.12
	Formblatt: F-050-02		Letzte Änderung:	14.12.12
			Version:	1

# Produktspezifikation

**Materialbezeichnung:** **Sauerkirsch Konfitüre Extra Portion**  
**25000295**

Rezeptur: 25000295  
Version: 08

## Verkehrsbezeichnung

Sauerkirsch Konfitüre Extra

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: Glukose-Fruktose-Sirup, 45% Sauerkirschen, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

Bemerkung: Das Produkt kann Fruchtsteine oder Teile von Fruchtsteinen enthalten.

## Produktbeschreibung

Aussehen:	mit Fruchtstückchen durchsetzt
Farbe:	rot bis dunkelrot
Geruch:	arteigen, ohne Fremdkomponente
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdkomponente
Konsistenz:	geliert
Fruchtanteil je 100g:	45 g
Gesamtzuckergehalt je 100g:	60 g +/- 2,0
pH-Wert:	3,00 +/- 0,2
Dichte:	1,289 g/cm <sup>3</sup>
Nettoinhalt je Gebinde:	25,0 g

## Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl max.:	100 KBE/g
Hefen max.:	10 KBE/g
Schimmelpilze max.:	10 KBE/g

## Nährwertinformationen

Nährwert	pro 100 g	pro 25 g	GDA/ 25 g	GDA/100 g
Energie in kJ	1.017	254		
Energie in kcal	239	60	3 %	12 %
Fett	<0,5 g	<0,1 g	<1 %	<1 %
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g	<0,1 g	<1 %	<1 %
Kohlenhydrate	58 g	14,5 g	6 %	22 %
davon Zucker	58 g	14,6 g	16 %	65 %
Eiweiß	<0,5 g	0,1 g	<1 %	1 %
Salz	0,02 g	<0,01 g	<1 %	<1 %

	<b>Produktspezifikation</b>		Erstausgabe:	14.12.12
	Formblatt: F-050-02		Letzte Änderung:	14.12.12
			Version:	1

## Allergenkennzeichnung

Allergene Stoffe (gemäß Verordnung VO (EU) 1169/2011 Anhang II)

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	
Eier und Eiererzeugnisse	nein	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	
Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	
Senf und Senferzeugnisse	nein	
Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	



## Produktspezifikation

Formblatt: F-050-02

Erstausgabe:	14.12.12
Letzte Änderung:	14.12.12

Version: 1

### Allergene Stoffe gemäß ALBA

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Es handelt sich hierbei um eine freiwillige Selbstauskunft ohne rechtlichen Anspruch. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Milcheiweiß	nein	
Lactose	nein	
Ei	nein	
Sojaeiweiß	nein	
Sojalecithin	nein	
Gluten	nein	
Weizen	nein	
Roggen	nein	
Rindfleisch	nein	
Schweinefleisch	nein	
Hühnerfleisch	nein	
Fisch	nein	
Schalentiere und Muscheln	nein	
Mais	nein	
Kakao	nein	
Hefe	nein	
Hülsenfrüchte	nein	
Nüsse	nein	
Nussöl	nein	
Erdnüsse	nein	
Ergebnussöl	nein	
Sesam	nein	
Sesamöl	nein	
Glutamate*	nein	
Sulfit	nein	
Benzoësäure und PHB**	nein	
Azofarbstoffe***	nein	
Tartrazin (E102)	nein	
Vanillin	nein	
Umbelliferae (Doldenblüter)****	nein	
Sellerie	nein	
Karotte	nein	
Koriander	nein	
Zimt	nein	
Lupine	nein	
Senf	nein	

\*E620, E621, E621, E622, E623, E624, E625

\*\*E210, E211, E212, E213, E214, E215, E218, E219

\*\*\*E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155

\*\*\*\*Karotten, Sellerie, Koriander, Petersilie, Dill, Kümmel, Liebstöckel, Anis, Myrrhe, Fenchel, Kerbel usw.

	<b>Produktspezifikation</b>	Erstausgabe:	14.12.12
		Letzte Änderung:	14.12.12
	Formblatt: F-050-02	Version:	1

## Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeitsdatum: 24 Monate ab Produktion\*

\*Im original verschlossenen Gebinde unter Akzeptanz möglicher sensorischer Veränderungen.

## Lagerbedingungen / Transportbedingungen

Kühl und trocken lagern, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

## Verpackung

Primärverpackung: Tiefziehfolie (PVC) mit Platine (Aluminium)

## Erklärung

Wir bestätigen, dass das an Sie gelieferte Produkt im original verschlossenen Gebinde, bei sachgerechter Lagerung, den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht.

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.

## GVO Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass der an Sie gelieferten Artikel nach unserem derzeitigen Kenntnisstand gemäß der

- "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" und
- "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, sowie Änderung der Richtlinie 2001/18/EG"

nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält, zur Produktion des Artikels keine genetisch veränderten Rohstoffe, Zusatzstoffe oder Aromen eingesetzt werden bzw. die Kennzeichnung dieser Produkte den genannten Verordnungen entspricht. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Eystrup, 01.04.2019

Göbber GmbH

Stempel und Unterschrift

	<b>Produktspezifikation</b>		Erstausgabe:	14.12.12
	Formblatt: F-050-02		Letzte Änderung:	14.12.12
			Version:	1

# Produktspezifikation

**Materialbezeichnung:** **Aprikosen Konfitüre Extra Portion**  
**25000052**

Rezeptur: 25000052  
Version: 03

## Verkehrsbezeichnung

Aprikosen Konfitüre Extra

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: 45% Aprikosen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin

Bemerkung: Das Produkt kann Fruchtsteine oder Teile von Fruchtsteinen enthalten.

## Produktbeschreibung

Aussehen:	mit Fruchtstückchen durchsetzt
Farbe:	hell, gelb bis orange
Geruch:	arteigen, ohne Fremdkomponente
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdkomponente
Konsistenz:	geliert
Fruchtanteil je 100g:	45 g
Gesamtzuckergehalt je 100g:	60 g +/- 2,0
pH-Wert:	3,00 +/- 0,2
Dichte:	1,289 g/cm <sup>3</sup>
Nettinhalt je Gebinde:	25,0 g

## Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl max.:	100 KBE/g
Hefen max.:	10 KBE/g
Schimmelpilze max.:	10 KBE/g

## Nährwertinformationen

Nährwert	pro 100 g	pro 25 g	GDA/ 25 g	GDA/100 g
Energie in kJ	994	249		
Energie in kcal	234	59	3 %	12 %
Fett	<0,5 g	<0,1 g	<1 %	<1 %
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g	<0,1 g	<1 %	<1 %
Kohlenhydrate	57 g	14,3 g	5 %	22 %
davon Zucker	57 g	14,3 g	16 %	63 %
Eiweiß	<0,5 g	0,1 g	<1 %	1 %
Salz	0,02 g	<0,01 g	<1 %	<1 %



## Produktspezifikation

Formblatt: F-050-02

Erstausgabe:	14.12.12
Letzte Änderung:	14.12.12

Version:

1

## Allergenkennzeichnung

Allergene Stoffe (gemäß Verordnung VO (EU) 1169/2011 Anhang II)

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	
Eier und Eiererzeugnisse	nein	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	
Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	
Senf und Senferzeugnisse	nein	
Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	



## Produktspezifikation

Formblatt: F-050-02

Erstausgabe:	14.12.12
Letzte Änderung:	14.12.12

Version: 1

### Allergene Stoffe gemäß ALBA

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Es handelt sich hierbei um eine freiwillige Selbstauskunft ohne rechtlichen Anspruch. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Milcheiweiß	nein	
Lactose	nein	
Ei	nein	
Sojaeiweiß	nein	
Sojalecithin	nein	
Gluten	nein	
Weizen	nein	
Roggen	nein	
Rindfleisch	nein	
Schweinefleisch	nein	
Hühnerfleisch	nein	
Fisch	nein	
Schalentiere und Muscheln	nein	
Mais	nein	
Kakao	nein	
Hefe	nein	
Hülsenfrüchte	nein	
Nüsse	nein	
Nussöl	nein	
Erdnüsse	nein	
Ergebnussöl	nein	
Sesam	nein	
Sesamöl	nein	
Glutamate*	nein	
Sulfit	nein	
Benzoësäure und PHB**	nein	
Azofarbstoffe***	nein	
Tartrazin (E102)	nein	
Vanillin	nein	
Umbelliferae (Doldenblüter)****	nein	
Sellerie	nein	
Karotte	nein	
Koriander	nein	
Zimt	nein	
Lupine	nein	
Senf	nein	

\*E620, E621, E621, E622, E623, E624, E625

\*\*E210, E211, E212, E213, E214, E215, E218, E219

\*\*\*E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155

\*\*\*\*Karotten, Sellerie, Koriander, Petersilie, Dill, Kümmel, Liebstöckel, Anis, Myrrhe, Fenchel, Kerbel usw.

	<b>Produktspezifikation</b>	Erstausgabe:	14.12.12
		Letzte Änderung:	14.12.12
	Formblatt: F-050-02	Version:	1

## Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeitsdatum: 24 Monate ab Produktion\*

\*Im original verschlossenen Gebinde unter Akzeptanz möglicher sensorischer Veränderungen.

## Lagerbedingungen / Transportbedingungen

Kühl und trocken lagern, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

## Verpackung

Primärverpackung: Tiefziehfolie (PVC) mit Platine (Aluminium)

## Erklärung

Wir bestätigen, dass das an Sie gelieferte Produkt im original verschlossenen Gebinde, bei sachgerechter Lagerung, den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht.

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.

## GVO Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass der an Sie gelieferten Artikel nach unserem derzeitigen Kenntnisstand gemäß der

- "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" und
- "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, sowie Änderung der Richtlinie 2001/18/EG"

nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält, zur Produktion des Artikels keine genetisch veränderten Rohstoffe, Zusatzstoffe oder Aromen eingesetzt werden bzw. die Kennzeichnung dieser Produkte den genannten Verordnungen entspricht. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Eystrup, 01.04.2019

Göbber GmbH

Stempel und Unterschrift



## Produktspezifikation

Erstausgabe:	14.12.12
Letzte Änderung:	14.12.12
Version:	1

Formblatt: F-050-02

# Produktspezifikation

**Materialbezeichnung:** Erdbeer Konfitüre Ext Portion Sortierung  
**25002764**

Rezeptur: 25002764  
Version: 02

## Verkehrsbezeichnung

Erdbeer Konfitüre Extra

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: 45% Erdbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

## Produktbeschreibung

Aussehen: mit Fruchtstückchen durchsetzt  
Farbe: rot bis dunkelrot  
Geruch: arteigen, ohne Fremdkomponente  
Geschmack: arteigen, ohne Fremdkomponente  
Konsistenz: geliert

Fruchtanteil je 100g: 45 g  
Gesamtzuckergehalt je 100g: 60 g +/- 2,0  
pH-Wert: 3,00 +/- 0,2  
Dichte: 1,289 g/cm<sup>3</sup>  
Nettoinhalt je Gebinde: 25,0 g

## Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl max.: 100 KBE/g  
Hefen max.: 10 KBE/g  
Schimmelpilze max.: 10 KBE/g

## Nährwertinformationen

Nährwert	pro 100 g	pro 25 g	GDA/ 25 g	GDA/100 g
Energie in kJ	1.022	255		
Energie in kcal	241	60	3 %	12 %
Fett	<0,5 g	<0,1 g	<1 %	<1 %
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g	<0,1 g	<1 %	<1 %
Kohlenhydrate	58 g	14,6 g	6 %	22 %
davon Zucker	58 g	14,5 g	16 %	65 %
Eiweiß	<0,5 g	<0,1 g	<1 %	1 %
Salz	0,02 g	<0,01 g	<1 %	<1 %



## Produktspezifikation

Formblatt: F-050-02

Erstausgabe:	14.12.12
Letzte Änderung:	14.12.12

Version:

1

## Allergenkennzeichnung

Allergene Stoffe (gemäß Verordnung VO (EU) 1169/2011 Anhang II)

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	
Eier und Eiererzeugnisse	nein	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	
Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	
Senf und Senferzeugnisse	nein	
Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	



## Produktspezifikation

Formblatt: F-050-02

Erstausgabe:	14.12.12
Letzte Änderung:	14.12.12

Version: 1

### Allergene Stoffe gemäß ALBA

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand. Es handelt sich hierbei um eine freiwillige Selbstauskunft ohne rechtlichen Anspruch. Eine Kreuzkontamination wird ausgeschlossen.

Allergen	im Produkt enthalten	Beschreibung
Milcheiweiß	nein	
Lactose	nein	
Ei	nein	
Sojaeiweiß	nein	
Sojalecithin	nein	
Gluten	nein	
Weizen	nein	
Roggen	nein	
Rindfleisch	nein	
Schweinefleisch	nein	
Hühnerfleisch	nein	
Fisch	nein	
Schalentiere und Muscheln	nein	
Mais	nein	
Kakao	nein	
Hefe	nein	
Hülsenfrüchte	nein	
Nüsse	nein	
Nussöl	nein	
Erdnüsse	nein	
Ergebnussöl	nein	
Sesam	nein	
Sesamöl	nein	
Glutamate*	nein	
Sulfit	nein	
Benzoësäure und PHB**	nein	
Azofarbstoffe***	nein	
Tartrazin (E102)	nein	
Vanillin	nein	
Umbelliferae (Doldenblüter)****	nein	
Sellerie	nein	
Karotte	nein	
Koriander	nein	
Zimt	nein	
Lupine	nein	
Senf	nein	

\*E620, E621, E621, E622, E623, E624, E625

\*\*E210, E211, E212, E213, E214, E215, E218, E219

\*\*\*E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155

\*\*\*\*Karotten, Sellerie, Koriander, Petersilie, Dill, Kümmel, Liebstöckel, Anis, Myrrhe, Fenchel, Kerbel usw.

	<b>Produktspezifikation</b>	Erstausgabe:	14.12.12
		Letzte Änderung:	14.12.12
	Formblatt: F-050-02	Version:	1

## Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeitsdatum: 24 Monate ab Produktion\*

\*Im original verschlossenen Gebinde unter Akzeptanz möglicher sensorischer Veränderungen.

## Lagerbedingungen / Transportbedingungen

Kühl und trocken lagern, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

## Verpackung

Primärverpackung: Tiefziehfolie (PVC) mit Platine (Aluminium)

## Erklärung

Wir bestätigen, dass das an Sie gelieferte Produkt im original verschlossenen Gebinde, bei sachgerechter Lagerung, den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht.

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.

## GVO Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass der an Sie gelieferten Artikel nach unserem derzeitigen Kenntnisstand gemäß der

- "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" und
- "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, sowie Änderung der Richtlinie 2001/18/EG"

nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält, zur Produktion des Artikels keine genetisch veränderten Rohstoffe, Zusatzstoffe oder Aromen eingesetzt werden bzw. die Kennzeichnung dieser Produkte den genannten Verordnungen entspricht. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Eystrup, 01.04.2019

Göbber GmbH

Stempel und Unterschrift