Ch. des Ages 38 Case postale 113 2533 Evilard

Tel. +41 (0)32 322 83 04 Fax. + 41 (0) 32 323 76 49 h.probst@sysco.ch

HENRI PROBST SA



SP147 PROBST

Pagina 1 di 1

Rev. 3 del 05/11/2015

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Produkt I.Q.F. Exotische Fruchtmishung

Inhalt Ananas, Papaya, Mango, Melone (Antioxidant: L-Askorbinsäure, Säure: Zitronensäure), Orange, Trauben,

Zucker, Zitronensaft, in variablem Prozenten.

Herkunft Ananas: Vietnam / Papaya & Mango: Indien / Melone: Italien / Orange: Türkei / Trauben: Chile /

Zitronensaft: Italien

Verpackung 6 x 700g (Plastik Box – Karton)

EAN 13 (Plastik Box) 8032797134127 **EAN 14 (Karton)** 18032797134124

Pestizid Rückstände entsprechen dem Europäischen Gesetz. Die gefrorenen Früchte sind frei von GVO (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003). Die gefrorenen Früchte enthalten keine Allergene gemäss Richtlinien 2003/89/CE und 2006/142/CE, in der Abteilung werden keine Produkte welche Allergene enthalten, produziert.

CHEMISCHE – TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:		
Brix (zu 20° C)	> 15.0 %	
рН	< 3.9	

NÄHRWERTE (Durchschnitt) für 100 g des Produktes:			
Energie	75.11 Kcal –316.52 Kj		
Eiweiss	0.60 g		
Fett	0.13 g		
Gesättigte Fette	0.01 g		
Natürlich enthaltenes Salz	0.009 g		
Kohlenhydrate	18.36 g		
Zucker	17.99 g		
Faser	1.17 g		

DEFEKTE:		
Ueberreif	5%	
Unreif Früchte	5%	
Fremdkörper	Abwesend	
Pflanzenrückstände	0.2%	

ALLERGENE :	JA	NEIN
Glutenhaltiges Getreide		Х
Krebsstiere		Х
Eier		Х
Fische		Х
Erdnüsse		Χ
Sojabohnen		Х
Milch		Χ
Hartschalenobst		Х
Sellerie		Х
Senf		Χ
Sasamsamen		Х
Scjwefeédopxod & Sulfite		Х
Lupine		Х
Weichtiere		Х

ZUSATZINFORMATIONENE:	JA	NEIN
CO2 neutral		Х
Mit GVO		Х
Nanotechnologie		Х
Ionisierende Strahlen		Х
Antibiotika		Х
Hormone		Х
Leistungsförderungsmittel		Х
Palmöl		Х
Sojaöl		Х
Sonnenblumenöl		Х
Rapsöl		Χ
Gehärtete Fette		Х
Alkoholhaltig		Х
Koffeinhaltig		Х
Jodiertes Kochsalz		Х
Künstliche Farbstoffe		Х
Konservierungsmittel		Х
Antioxidationsmittel	Х	
Phosphate		Х
Eier aus Bodenhaltung		Х
Eier aus Freilandhaltung		Х
Flugware		Χ

Total Bakterien $< 10^6/g$ E. Coli < 10/gSalmonellen Abwesend /25 g

LAGER TEMPERATUR -18°C

MHD 36 Monate ab Herstellungsdatum

Der gefrorene Früchte Prozess entspricht den hygienischen Richtlinien und Sicherheitsgesetzen (Reg. CE 852/04), einschliesslich der Metall Detektor Kontrolle.