

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Feigenpaste

**URSPRUNG**

Türkei

**ZUTATEN**

getrocknete Feigen 100 %

**ORGANOLEPTISCHE PARAMETER**

Aussehen	braun bis dunkelbraun
Geschmack	typisch, aromatisch, süß, leicht malzig
Geruch	typisch, schwach fruchtig und malzig
Konsistenz	zäh, weich

**CHEMISCHE + MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Restfeuchtigkeit	Max. 24 %
Gesamtkeimzahl	< 50.000 KbE/g
Schimmel	< 10.000 KbE/g
Hefen	< 10.000 KbE/g
E. Coli	< 10 KbE/g
Aflatoxine (B1 + B2 + G1 + G2)	10 µg/kg (B1 max. 6 µg/kg)
Ochratoxin A	< 8 µg/kg

### PHYSISCHE PARAMETER

Fremdmaterial (Stück/kg)	Max. 1
gefährliche Fremdstoffe (Stück/kg)	0
Insektenteile (Stück/kg)	Max. 1
Schwarzsimmel	Max. 1 %

### NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswerte je 100 g	
Energie	274 kcal, 1147 kJ
Kohlenhydrate	55 g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	3,6 g
Fett	1,3 g
Kalium	640 mg
Calcium	244 mg
Natrium	32 mg

### SONSTIGES

Verpackung: Karton à 15 kg mit blauem PE-Inliner

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate nach Produktionsdatum bei entsprechender Lagerung und unversehrter Originalverpackung

Lagerung: kühl (8°C) und trocken (65 - 75 % Luftfeuchtigkeit) lagern

Das Produkt entspricht den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts.

### GVO-ERKLÄRUNG

Das Produkt entspricht den VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus GVO hergestellt bzw. enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden.



**PRODUKTSPEZIFIKATION**  
**Feigenpaste**

Revision: 1

Seite 3 von 3

**ALLERGIKERINFORMATIONEN**

	enthält	kann Spuren enthalten
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse		
Krebs und Krebstiererzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse		
Schalenfrüchte ( z.B. Nüsse) und Schalenerzeugnisse		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 ppm / 10 mg/l)		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Erstellt am: 07.01.2013  
von: Yvonne Hiew

Geprüft/Freigegeben am: 11.01.2013  
von: Peter Matthies