

Produktspezifikation



DrinkStar GmbH

Datum

29.10.2014

Ansprechpartner

Sonja Käser

Qualitätssicherung

Tel: 0 80 31 / 24 34-71

sonja.kaeser@drinkstar.de

Frucade® Orangenfruchtsaftlimonade 10 %

Artikelnummer 2100

Empfohlene Dosierung 30 kg Grundstoff ergeben 1000 L Fertiggetränk

Analytische Daten

Aussehen / Farbe gelbe bis gelb-braune trübe Flüssigkeit

sensorische Prüfung vergleichbar gegen Standard

Gesamtsäure (titr. pH 8,1)	74,0 +/- 4,0 g/kg	entspricht 7,4%	berechnet als Zitronensäuremonohydrat berechnet als Zitronensäureanhydrat
	67,6 +/- 3,7 g/kg	entspricht 6,8%	

Extraktgehalt (refr.) **42,0 +/- 0,5 °Brix**

relative Dichte (20/20) **1,191 +/- 0,005**

Flammpunkt > 100°C

Haltbarkeit / Lagerung

Bei trockener Lagerung bei ca. 20°C in original verschlossenen Gebinden

4 Monate

Die in dieser Produktspezifikation im Abschnitt "Analytische Daten" genannten Eigenschaften des Produktes sichern wir zu. Zusicherungen hinsichtlich anderer Eigenschaften oder der Eignung des Produktes für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich oder stillschweigend gegeben. Die Produktspezifikation entbindet den Verwender nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen.

Hinsichtlich einer Haftung für die zugesicherten Eigenschaften gelten die Bestimmungen unserer allgemeinen Verkehrsbedingungen.

Diese Produktspezifikation wird nicht automatisch aktualisiert.

Stand

29. November 2013

368040 2100

GMO Information

Artikelnummer 2100

Grundstoff für **Frucade® Orangenfruchtsaftlimonade 10 %**

DrinkStar GmbH
Datum 29.10.2014
Ansprechpartner
 Sonja Käser
 Qualitätssicherung
 Tel: 0 80 31 / 24 34-71
 sonja.kaeser@drinkstar.de

Status der Inhaltstoffe	enthalten
enthält gentechnisch verändertes Protein oder DNA	Nein
aus potentiell gentechnisch verändertem Ausgangsmaterial, PCR negativ	Nein
aus konventionell angebautem Material, identity preserved (IP)	Nein

Wir bestätigen hiermit, dass die o.g. Produkte keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bzw. keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

Dementsprechend ist nach der neuen GMO-Gesetzgebung eine Gentechnik-Kennzeichnung für unsere Produkte nicht erforderlich.

Unser Lieferant betrachtet nicht nur Zutaten gem. Artikel 6 (4) der Verordnung 2000/13/EC, sondern alle Inhaltsstoffe unserer Produkte einschliesslich Zusatzstoffe, Lösungsmittel und Trägerstoffe.

Alle Informationen basieren auf den uns vorliegenden Aussagen unserer Lieferanten und des EFFA-Positionspapiers zur Klarstellung des Geltungsbereichs der Regekung über gentechnisch veränderte Futtermittel und Lebensmittel.

Allergen Zertifikat EU-Kennzeichnung

Allergieauslösende Substanzen

DrinkStar GmbH

Datum

29.10.2014

Ansprechpartner

Sonja Käser

Qualitätsmanagement

Tel: 0 80 31 / 24 34-71

sonja.kaeser@drinkstar.de

Artikelnummer

2100

Grundstoff für **Frucade® Orangenfruchtsaftlimonade 10 %**

ALLERGIEAUSLÖSENDE SUBSTANZEN	ENTHALTEN	NICHT ENTHALTEN	KENNZEICHNUNG ERFORDERLICH
Getreide und Getreideerzeugnisse		X	
Gerste		X	
Hafer		X	
Roggen		X	
Triticale		X	
Weizen		X	
Gluten		X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Eier und Eierzeugnisse		X	
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse		X	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
Senf und Senferzeugnisse		X	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X	
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	
Sulfit in einer Konzentration von mindestens 10mg/kg		X*	

*Der Grundstoff enthält Schwefeldioxid < 10 ppm.

Berechneter Glutengehalt

Gluten		X	
--------	--	---	--

Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäß Verordnung (EG) Nr. 41/2009

<= 20 ppm: glutenfrei

> 20 ppm bis <= 100 ppm: sehr geringer Gehalt

Dosierung des Produktes im Lebensmittel muss berücksichtigt werden.

Unser Lieferant hat die Möglichkeit einer Kreuzkontamination der Produkte durch Allergene bzw.

intoleranzauslösende Inhaltsstoffe während des Produktionsprozesses eingehend geprüft. Die Materialien mit allergieauslösenden Inhaltsstoffen wurden identifiziert und dokumentiert.

Unser Lieferant wendet Gute Herstellungspraxis (GMP) an und produziert gemäß dessen implementierten HACCP-Systems. Zur Vermeidung von Kreuzkontamination ist ein Reinigungsprogramm für alle Produktlinien installiert, wobei den produkttypischen Besonderheiten eines jeden Rohstoffes Rechnung getragen wird. Vor Produktwechsel werden die Produktionsanlagen gründlich gereinigt. Die Mitarbeiter in der gesamten Supply Chain sind im Umgang mit allergieauslösenden Materialien geschult.

Ein absoluter Ausschluß von Kreuzkontamination kann trotz aller Präventivmaßnahmen nicht garantiert werden.

368040 2100

Stand

29. November 2013