

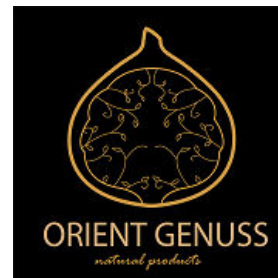
Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231-6062340
Mail: info[at]orient-genuss.de



Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Cantaloupe Melonen, gezuckert, ungeschwefelt / <i>Cantaloupe melon, sugared, unsulfurated</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Cantaloupe-Melonenscheiben, getrocknet, gezuckert / <i>cantaloupe melon slices, dried, sugared</i>
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	0522500
HERKUNFT / ORIGIN:	Thailand / <i>Thailand</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	getrocknete Cantaloupe-Melonenscheiben, gezuckert / <i>dried cantaloupe melon slices, sugared</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	60,8 % Cantaloupe-Melone, 38 % Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma / <i>60,8 % cantaloupe melon, 38 % sugar, acidifier citric acid, flavour</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	8 x 1 kg / 4 x 5 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	gelb-orange Cantaloupe-Melonenstreifen / <i>orange yellow cantaloupe melon slices</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, süß, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, sweet, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, süß, nach Cantaloupe-Melone, ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, sweet, like cantaloupe melon, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	weich bis bissfest / <i>soft to firm to the bite</i>
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 15 %
SCHWEFELDIOXID / SULFUR DIOXIDE:	max. 10 ppm
pH-WERT / PH VALUE:	3,0 - 4,5
<u>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:</u>	
GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / YEASTS:	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 3 KbE/g / <i>cfu/g</i>

Orient Genuss
Bleichstr. 82
75173 Pforzheim
Tel: 07231-6062340
Mail: info[at]orient-genuss.de



ESCHERICHIA COLI / <i>ESCHERICHIA COLI</i> :	< 3 KbE/g / cfu/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i> :	< 10 KbE/g / cfu/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / <i>CLOSTRIDIUM</i>	negativ / negative (in 0,1 g)
SALMONELLEN / <i>SALMONELLAE</i> :	negativ / negative (in 25 g)

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

BREITE / <i>WIDTH</i> :	1,4 - 3,0 cm
LÄNGE / <i>LENGTH</i> :	> 3,0 cm
FREMDMATERIAL / <i>FOREIGN MATTERS</i> :	< 0,01 %

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

ENERGIE / <i>ENERGY</i> (in kJ):	1507
ENERGIE / <i>ENERGY</i> (in kcal):	360
FETT / <i>FAT</i> :	0 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / <i>THEREOF SATURATED FATTY ACIDS</i> :	0 g
KOHLLENHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES</i> :	88,0 g
-DAVON ZUCKER / <i>THEREOF SUGAR</i> :	71,0 g
BALLASTSTOFFE / <i>DIETARY FIBRE</i> :	1,0 g
EIWEIß / <i>PROTEIN</i> :	0 g
SALZ / <i>SALT</i> :	0,66 g

GVO / GMO: Nein. / No.

BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION: Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation.

ALLERGENE / ALLERGENS: Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.
No allergens contained according to EU Regulation 1169/2011.

kann Spuren
enthalten von: Soja, Schwefeldioxid
*traces can be
contained: soy, sulfur dioxide*

DATUM / *DATE*: 29.11.2018