

# Qualitäts- vereinbarung

In Kraft gesetzt: 07/ 2008

Revision: A

Mit: M.Hinrainer –  
Internetzentrale

## Produkt:

## Gemüsepulver aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohmaterial: 40% Karotten, 30% Broccoli, 15% Zucchini, 10% Spinat, 5% Spargel  
Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Schnittgrößen: Pulver, < 200 µm

Trocknungstechnik: Vitaminschonende Warmlufttrocknung

Zusätze: Naturrein, ohne chemische Zusätze

### Sensorik:

Farbe: Bräunlich-orange bis olivgrün

Geruch: Würzig, nach Gemüse

Geschmack: Arteigen ohne offflavour

Kcal.: Ca. 257 kcal (KJ 1076))

Nährwertangaben [g/100g]: theoretische Werte, entsprechend BLS

Wasser: 7,0 ± 2,0

Fett: 2,2

-gesättigte FS 0,57

-einfach gesättigte FS 0,35

-mehrfach gesättigte FS 0,85

Cholesterin: 0

Proteine: 19,7

Kohlenhydrate: 37,5

-Zucker (Mono- und

Disaccharide

Mineralstoffe: 5,0

Na: 0,12

Kochsalz(NaCl): 0,3

Rehydrationsverhältnis: 6 : 1

### Physikalische Parameter:

Sandgehalt: Max. 1,0 %

### Mikrobiologische Parameter:

Salmonellen: n.n. in 25 g

Schimmelpilze: <10<sup>4</sup> KBE/g

Hefe: <10<sup>4</sup> KBE/g

E.coli: <5 × 10<sup>3</sup> KBE/g

Staph. aureus: <10<sup>3</sup> KBE/g

Bacillus cereus: <5 × 10<sup>3</sup> KBE/g

Sulfitreduzierende Clostridien: <5 × 10<sup>3</sup> KBE/g

Aerob. mesophile Keimzahl: <10<sup>7</sup> KBE/g

Lagerung und Haltbarkeit:

Ca. 12 Monate in ungeöffneten Originalgebinden bei sachgerechter Lagerung von max. 65 % Luftfeuchtigkeit und einer Lagertemperatur von max. 15° C

Es handelt sich um ein Naturprodukt, deren Beschaffenheit natürlichen Schwankungen unterliegt. Ein geringer Anteil farblich abweichender Bestandteile ist – bedingt durch unterschiedlichen Reifegrad – daher nicht auszuschließen.

Dieses Produkt unterliegt der Richtlinie der EWG-Verordnung 2092/91 mit ihren aktuell gültigen Änderungen

Durch eine DIASTERIL-Behandlung der Ware verringern sich die mikrobiologischen Parameter jeweils um mindestens eine Zehnerpotenz nach unten.