

# PRODUKTSPEZIFIKATION

Version 1.0  
Seite Seite 1 von 2  
gültig vom 30.05.2008

## ART # 13741 BIO-WILDHEIDELBEERSTÜCKE, 0-5 MM

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Paradiesfrucht gefriergetrocknete Bio-Wildheidelbeerstücke, 0-5 mm, werden aus 100% reifen, frisch eingefrorenen, aromatischen Bio-Wildheidelbeeren hergestellt. Durch ein besonders schonendes Gefrier Trocknungsverfahren bleiben die natürlichen fruchttypischen Eigenschaften wie Form, Farbe, Geruch und Geschmack erhalten. Es werden keine Farbstoffe und Konservierungsmittel zugesetzt.

Es gelten für uns die BNN - Richtlinien aus 08.06.

### ZUTATENLISTE

Bio-Wildheidelbeeren

### FRISCHFRUCHT ÄQUIVALENT

Ca. 7 kg frische Bio-Wildheidelbeeren pro kg gefriergetrocknete Bio-Wildheidelbeeren

### SENSORIK

Farbe	dunkel
Geruch	typisch nach Wildheidelbeere
Geschmack	charakteristisch nach Wildheidelbeeren, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz	frei fließende Stücke

### MIKROBIOLOGISCHE WERTE

Gesamtkeimzahl	<200.000/g	Coliforme Keime	<10/g
Hefen	<5000/g	E.coli	<1/g
Schimmel	<5000/g	Salmonellen	neg./25 g

### PHYSIKALISCHE UND ANALYTISCHE WERTE

Restfeuchte	<5 %
Nährwert	ca. 1000kJ/100g
Kohlenhydrate	38,11 %
Davon Zucker	38,08 %
Eiweiß	3,78 %
Fett	3,78 %
Gesättigtes Fett	-
Ballaststoffe	30,86 %
Mineralien	1,89 %
Davon Natrium	< 0,01 %
Org. Säuren	8,63 %