QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF TOMATEN-FLOCKEN Prod.Nr. 4001VP werden aus gesunden, frischen, reifen Tomaten hergestellt. Die Tomaten werden sortiert, gewaschen und geschnitten. Der Trocknungsprozess erfolgt schonend durch Heißluft. Die getrocknete Rohware wird dann teil-rekonstituiert und mittels unseres patentierten Vacu'Puff-Verfahrens batchweise puffgetrocknet. Dadurch wird die Ware für Instant-Anwendungen einsetzbar.

Botanische Bezeichnung: *Lycopersicon esculentum (Solanaceae)*
Zutaten: Tomaten
Ursprung Rohware: Usbekistan, Italien, Türkei
Herstellungsland: EU (Frankreich)

SENSORISCHE MERKMALE:

Farbe: rote Tomaten-Flocken
Geruch: typisch nach Tomate, frisch, kein Fremdgeruch
Geschmack: arteigen, leicht säuerlich, kein Fremdgeschmack
Kochzeit: ca. 1 min

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Restfeuchtigkeit	max. 5 %
Schüttdichte	130 – 160 g/l
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	max. 50.000 KBE/g
Schimmel	max. 100 KBE/g
Hefen	max. 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	max. 100 KBE/g
Bacillus cereus	max. 100 KBE/g
Clostridium perfringens	max. 100 KBE/g
Staph. aureus	max. 10 KBE/g
E. coli	max. 10 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25 g

NÄHRWERTANGABEN pro 100g (DURCHSCHNITTSWERTE):

Brennwert	1.295 kJ
	307 kcal
Fett	3,3 g
gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Proteine	15,6 g
Verwertbare Kohlenhydrate	41,2 g
Zucker (Mono- u. Disaccharide)	39,9 g
Glucose	17,1 g
Fructose	21,5 g
Saccharose	1,3 g
Ballaststoffe	15,8 g
Organische Säuren	6,2 g
Mineralstoffe	9,5 g
Natrium	48 mg
Salz (berechnet als Äquivalent)	120 mg

Die angegebenen Nährwerte sind der Literatur entnommen (Bundeslebensmittelschlüssel) und auf eine Restfeuchtigkeit von 5% berechnet.

Das Produkt enthält keinerlei Zusätze.
Es ist für eine vegetarische sowie für eine vegane Ernährungsweise geeignet.

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT, RÜCKSTÄNDE, KONTAMINANTEN:

Unsere TOMATEN-FLOCKEN inklusive ihrer Verpackung entsprechen in jeder Beziehung den jeweils geltenden deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften. (Konformität gemäß VO (EG) Nr. 178/2002, LFGB, VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EG) Nr. 10/2011 und allen weiteren relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften in ihrer aktuellen Fassung)

Die Grenzwerte für Rückstände und Kontaminanten (Pestizide, Schwermetalle, Mycotoxine, etc.) werden eingehalten. Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 396/2005 sowie der VO (EU) 2023/915, jeweils in ihrer aktuellen Fassung.

GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN:

In dem Produkt sind weder gentechnisch veränderte Organismen enthalten, noch ist das Produkt aus GVO gewonnen oder mit Hilfe von GVO hergestellt worden.
Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr.1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003.

BESTRAHLUNG:

Die Ware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

SIEBANALYSE:

< 2 mm max. 10%

VERPACKUNG, NETTOINHALT:

- Papiersack mit PE-Innensack
- 20 kg netto

LAGERUNG UND HALTBARKEIT:

Ungeöffnete Originalgebinde können bei lichtgeschützter Lagerung bis zu 12 Monaten gelagert werden. Hierbei sollte eine Temperatur von max. 18°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 65 % nicht überschritten werden.