QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF KAROTTEN-WÜRFEL Prod.Nr. 5805VP werden aus gesunden, feldfrischen, reifen Karotten (Möhren) hergestellt. Die Karotten werden von Erde befreit, sortiert, gewaschen, blanchiert und in Würfel von 6x6x6 mm 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: *Daucus carota subsp. sativus (Apiacae)*
Zutaten: Karotten
Ursprung Rohware: EU (Frankreich, Belgien, Niederlande)
Herstellungsland: EU (Frankreich)

SENSORISCHE MERKMALE:

Farbe: hellrote bis orangefarbene Karottenwürfel
Geruch: mild, typisch für Karotten
Geschmack: typisch nach Karotten, süßlich
Kochzeit: ca. 1 min

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Restfeuchtigkeit	max. 6 %
Schwimmfähigkeit	min. 95 %
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	max. 50.000 KBE/g
Schimmel	max. 100 KBE/g
Hefen	max. 100 KBE/g
Coliforme Keime	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

NÄHRWERTE pro 100g (Durchschnittswerte):

Brennwert	1.181 kJ
	204 kcal
Fett	1,6 g
gesättigte Fettsäuren	0,3 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,05 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Proteine	7,1 g
Verwertbare Kohlenhydrate	38,6 g
Zucker (Mono- u. Disaccharide)	37,3 g
Glucose	4,5 g
Fructose	4,4 g
Saccharose	28,4 g
Ballaststoffe	39,8 g
Organische Säuren	2,2 g
Mineralstoffe	5,9 g
Natrium	0,5 g
Salz (berechnet als Äquivalent)	1,2 g

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 KAROTTEN 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:

In ungeöffneten Originalgebinden kann die Ware bei lichtgeschützter Lagerung bis zu 12 Monaten gelagert werden. Dabei sollte eine Temperatur von 18°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von max. 65 % nicht überschritten werden.