QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF KAROTTEN-STREIFEN Prod.Nr. 5816VP werden aus gesunden, feldfrischen, reifen Karotten (Möhren) hergestellt. Die Karotten werden von Erde befreit, sortiert, gewaschen, blanchiert und in Streifen von ca. 15x4x4 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. 7 % |
| 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.

Dem Produkt werden keinerlei Zusätze beigegeben.

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:

< 0,8 mm max. 3%

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.