QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF ROTE-BEETE-FLOCKEN Prod. Nr. 6359VP werden aus gesunder, feldfrischer Roter Beete hergestellt. Die Rote Beete wird sortiert, gereinigt, gewaschen, geschnitten und schonend mit Heißluft getrocknet. 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: *Beta vulgaris (Chenopodiaceae)*
Ursprung Rohware: EU
Herstellungsland: EU (Frankreich)

SENSORISCHE MERKMALE:

Farbe, Aussehen: tiefrote bis violette Flachwürfel
Geruch: arteigen, typisch nach Roter Beete
Geschmack: arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Kochzeit: 2 min.

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Restfeuchtigkeit	max. 6 %
Schwimmfähigkeit	min. 90 %
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	max. 50.000 KBE/g
Schimmel	max. 100 KBE/g
Hefen	max. 100 KBE/g
Enterobacteriaceae/ Coliforme Keime	max. 100 KBE/g
Bacillus cereus	max. 100 KBE/g
Sulfitred. Clostridien	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	1.345 kJ
	319 kcal
Fett	0,7 g
gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Proteine	10,4 g
Verwertbare Kohlenhydrate	58,3 g
Zucker (Mono- und Disaccharide)	57,7 g
Glucose	2,3 g
Fructose	2,3 g
Saccharose	53,5 g
Ballaststoffe	17,3 g
Organische Säuren	1,4 g
Mineralstoffe	6,9 g
Natrium	0,4 g
Salz (berechnet als Äquivalent)	1,0 g

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

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

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT, RÜCKSTÄNDE, KONTAMINANTEN:

Unsere ROTE-BEETE-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:

< 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 ab Anlieferung gelagert werden. Dabei sollte eine Lagertemperatur von 18°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von max. 65 % nicht überschritten werden.