



## Spezifikation Datteln, allgemeiner Ursprung

<b>Kennzeichnung:</b>	Phoenix dactylifera – Datteln, getrocknet
Artikelbezeichnung	Datteln, getrocknet, allgemeiner Ursprung
Ursprung / Herkunft	Ägypten, Algerien, Californien, Iran, Israel, Pakistan, Tunesien, Saudi-Arabien
Artikelunterteilung:	Eine Gradierung der Datteln im herkömmlichen Sinne gibt es nicht. Da es so viele unterschiedliche Dattelsorten gibt, erfolgt die Differenzierung meist über die Sorte. Datteln lassen sich in drei Kategorien unterteilen: trocken: z.B. Zahadi halbtrocken: z.B. Deglet Nour, Sayer weich: z.B. Medjoul, Masafati
<b>Sensorik:</b>	
Aussehen	hellbraun mit geringem Blauschimmer bis dunkelbraun
Geschmack	arteigen, sehr süß bis angenehm honigsüß
Konsistenz	faserig fest bis pralinenartig soft
Geruch	arteigen, fruchtig
<b>Physikalisch mikroskopische Anforderungen:</b>	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 %
<b>Chemische Anforderungen:</b>	
Wassergehalt	trocken - max. 18 % halbtrocken - max. 18 – 22 % weich - max. 22 – 27 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
AW-Wert / Wasseraktivität	max. 0,7
Glucose	max. 2 %
<b>Mikrobiologische Anforderungen:</b>	
Gesamtkeimzahl	max. 100.000 KbE/g
Coliforme Keime	max. 1.000 KbE/g
E. Coli	max. 10 KbE/g
Salmonellen	negativ / 125 g
Hefe und Schimmelpilze	max. 10.000 KbE/g
<b>Nährwertangaben pro 100g:</b>	
Energie	276 kcal. / 1.174 kJ

Michael Priestoph GmbH, Friedensallee 120, D-22763 Hamburg

Tel.: + 49 40 - 30 70 13 - 0 / Fax: + 49 40 - 30 70 13 – 760

Web: [www.priestoph.de](http://www.priestoph.de) / eMail: [info@priestoph.de](mailto:info@priestoph.de)

Geschäftsführer: Dipl.-Kfm Andreas Priestoph, Dipl.-Kfm Jochen Voecks – Handelsregister: Hamburg 94656



Fett	0,53 g
gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	65 g
Zucker	64 g
Ballaststoffe	8,7 g
Eiweiß	1,85 g
Natrium	35 mg
Calcium	63 mg
Magnesium	50 mg
Mineralstoffe	1,8 g
<b>Lagerung / Aufbewahrung</b>	Kühl und trocken lagern
Temperatur	Kühl, max. 18 °Celsius, optimal 8 °Celsius Die Temperaturen sollten 20 °C auf gar keinen Fall länger als vier Wochen überschreiten.
Relative Luftfeuchte	ca. 60 %
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	In Originalgebinden max. 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
<b>Verpackung</b>	Lose Ware: Kartons à 5 kg, 10 kg, 20 kg, 22 kg und 23 kg netto. Kartoninhalt in Polybeuteln verpackt. Gepackte Ware: Pappschachteln, Raviers, Beutel und Körbchen à 175 g, 200 g, 250 g, 500 g und 1.000 g.
	Die Verpackung entspricht der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Kunststoff VO (EU) Nr. 10/2011.
<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b>	Entsprechend dem EU-Gesetz sowie dem deutschen Lebensmittelgesetz in der jeweils gültigen Fassung.
<b>Allergene</b>	Die Rohware enthält gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II keine angegebenen allergene Inhaltsstoffe.
<b>Zusatzstoffe und Konservierungsmittel</b>	Glucose
<b>GVO-Status: Gentechnisch veränderte Organismen</b>	GVO frei - Die Rohware wird ohne gentechnisch veränderte Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen, Verarbeitungshilfen oder Mikroorganismen hergestellt. Keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.
<b>Ionisations-Status</b>	Nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
<b>Version</b>	2.2 – 01/2017

Michael Priestoph GmbH, Friedensallee 120, D-22763 Hamburg

Tel.: + 49 40 - 30 70 13 - 0 / Fax: + 49 40 - 30 70 13 – 760

Web: [www.priestoph.de](http://www.priestoph.de) / eMail: [info@priestoph.de](mailto:info@priestoph.de)

Geschäftsführer: Dipl.-Kfm Andreas Priestoph, Dipl.-Kfm Jochen Voecks – Handelsregister: Hamburg 94656