



Spezifikation Datteln, Medjoul

Kennzeichnung:	Phoenix dactylifera – Datteln, getrocknet
Artikelbezeichnung	Datteln, getrocknet, Medjoul
Ursprung / Herkunft	Israel, USA, Südafrika
Artikelunterteilung:	Die Unterteilung der Medjoul Datteln erfolgt durch deren Gewicht gemessen in Gramm. Je schwerer eine Dattel ist, je größer ist sie (Medium, Large, Jumbo, Giant).
Sensorik:	
Aussehen	hell bis dunkelbraun
Geschmack	süß bis angenehm honigsüß, arteigen
Konsistenz	faserig fest, soft
Geruch	arteigen, fruchtig
Physikalisch mikroskopische Anforderungen:	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 %
Chemische Anforderungen:	
Wassergehalt	max. 18 bis 27 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
AW-Wert / Wasseraktivität	max. 0,7
Mikrobiologische Anforderungen:	
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
Nährwertangaben pro 100g:	
Energie	276 kcal. / 1.174 kJ
Fett	0,53 g
gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	65 g
Zucker	64 g
Ballaststoffe	8,7 g
Eiweiß	1,85 g

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 / eMail: info@priestoph.de

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



Natrium	35 mg
Calcium	63 mg
Magnesium	50 mg
Mineralstoffe	1,8 g
Lagerung / Aufbewahrung	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 %
Mindesthaltbarkeit	In Originalgebinden max. 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
Verpackung	Kartons à 5 kg netto, verstärkt durch ein Pappkreuz in einer X-Form. Die Verpackung entspricht der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Kunststoff VO (EU) Nr. 10/2011.
Lebensmittelrechtliche Anforderungen	Entsprechend dem EU-Gesetz sowie dem deutschen Lebensmittelgesetz in der jeweils gültigen Fassung.
Allergene	Die Rohware enthält gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II keine angegebenen allergene Inhaltsstoffe.
Zusatzstoffe und Konservierungsmittel	keine
GVO-Status: Gentechnisch veränderte Organismen	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.
Ionisations-Status	Nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Version	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 / eMail: info@priestoph.de

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