



Spezifikation Feigen Allgemeiner Ursprung

Kennzeichnung:	Ficus carica
Artikelbezeichnung	Feigen, getrocknet, allgemeiner Ursprung
Ursprung / Herkunft	Türkei, Griechenland
Artikelunterteilungen	Die Feigen werden nach Anzahl der Früchte per kg eingeteilt (size 1 bis 10) und nach der Gradierung in unterschiedlichen Formen verpackt.
Sensorik:	
Aussehen	Hellbraun bis dunkelbraun, gräulich, matte Oberfläche
Geschmack	süßlich, einwandfrei
Konsistenz	Normal, bißfest, fleischig, teilweise faserig, ledrig
Geruch	Arttypisch, normal, unauffällig
Physikalisch mikroskopische Anforderungen:	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 %
Besonderheit	Da die Gallwespe, die zur Verbreitung der Feigen zwingend notwendig ist, in den Feigen stirbt, kann ihre Existenz nicht ausgeschlossen werden. Sie ist nur unter dem Mikroskop zu erkennen.
Chemische Anforderungen:	
Wassergehalt	max. 24 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
AW-Wert / Wasseraktivität	max. 0,75
Mikrobiologische Anforderungen:	
Gesamtkeimzahl	max. 100.000 KbE/g
Coliforme Keime	max. 1.000 KbE/g
E. Coli	max. 100 KbE/g
Salmonellen	negativ / 125 g
Hefe und Schimmelpilze	max. 10.000 KbE/g
Aflatoxin B1	max. 6 ppb
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	max. 10 ppb
Ochratoxin A	max. 8 ppb
Nährwertangaben pro 100g:	
Energie	250 kcal. / 1.059 kJ
Fett	1,3 g
gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	55 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



Zucker	55 g
Ballaststoffe	12,9 g
Eiweiß	3,5 g
Natrium	40 mg
Calcium	193 mg
Magnesium	70 mg
Lagerung / Aufbewahrung	Kühl und trocken lagern
Temperatur	Kühl, 7 – 13 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 60 %
Allgemeines	Direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden. Getrocknete Feigen sollten aufgrund der Mykotoxingefahr in sauberen, trockenen und gut belüfteten Lägern aufbewahrt werden. Feigen zuckern relativ schnell aus. Es ist daher notwendig, den Lagerbestand - auch während der Aufbrauchfrist – laufend zu kontrollieren.
Besonderes:	Da Feigen keine Konservierungsmittel beigefügt werden, sind sie anfällig für Schädlinge. Bei Verladungen aus dem Ursprung sollte daher unbedingt darauf geachtet werden, daß die Ware begast wurde. Biologisch angebaute Ware sollte schockgefroren werden.
Mindesthaltbarkeit	In Originalgebinden 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
Verpackung	Kartons à 10 kg und 12,5 kg netto. Der Inhalt des Kartons ist in Pergamentpapier eingeschlagen. 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-Informations-Verordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II keine angegebene 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	2.1 - 01/2017