



Spezifikation Sultaninen Südafrika, ungeschwefelt

Kennzeichnung:	Vitis vinifera – Weintrauben, getrocknet
Artikelbezeichnung	Sultaninen, Südafrika, ungeschwefelt
Ursprung / Herkunft	Südafrika
Artikelunterteilung:	In Südafrika gibt es verschiedene Sorten von Rosinen, die nach ihrer Größe, Farbe und Reinheit klassifiziert werden. Die dunklen Thompson Seedless, die Orange River Sultaninen, Golden, Flames und Crimpsons.
Sensorik:	
Aussehen	Thompson: dunkel, leicht bräunlich Flames: dunkel Orange River: hellbraun bis orange, Crimps: rötlich matte bis glänzende Oberfläche
Geschmack	Arteigen, süß
Konsistenz	Normal
Geruch	Arttypisch, unauffällig, fruchtig
Physikalisch mikroskopische Anforderungen:	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 / Karton
Chemische Anforderungen:	
Wassergehalt	max. 17 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
Schwefeldioxid	max. 10 ppm
Pflanzliches Öl	max. 0,5 %
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
Ochratoxin A	max. 10 ppb
Nährwertangaben pro 100g:	
Energie	291 kcal. / 1.238 kJ
Fett	0,5 g
gesättigte Fettsäuren	0,2 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



MICHAEL PRIESTOPH

G M B H · I M P O R T A G E N T U R

einfach ungesättigte Fettsäuren	0,02 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68 g
Zucker	62 g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	2,5 g
Mineralstoffe	2,02 g
Natrium	21 mg
Calcium	80 mg
Vitamine	1,3 mg
Lagerung	Kühl und trocken lagern
Temperatur	Kühl, 6 – 15 °Celsius, optimal 8 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 65 %
Besonderes	Generell besteht bei allen Sultaninen die Gefahr der Auszuckerung. Sie entsteht vor allem, wenn die Sultaninen nach der Verarbeitung zu feucht in die Kartons gelangen, kann aber auch bei zu langer Lagerung geschehen.
Mindesthaltbarkeit	In Originalgebinden max. 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
Verpackung	Kartons à 15 kg netto. Der Inhalt der Kartons ist in Polysäcken verpackt.
	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 angegebenen allergene Inhaltsstoffe.
Zusatzstoffe und Konservierungsmittel	Pflanzliches Öl
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

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