

PRODUKTSPEZIFIKATION

Schwarzkirsch-Konfitüre extra 450g

| Analytische Werte: | Einheit | Richtwert | Schwankungsbreite |
|----------------------------------|--------------|-----------|-------------------|
| gel. Trockensubstanz (refrakt.): | ° Brix | 63,0 | 60,0 - 66,0 |
| pH-Wert: | | 3,0 | 2,8 - 3,2 |
| Vakuum: | bar | 0,5 | 0,30 - 0,65 |
| Fruchtgehalt: | 50g pro 100g | | |
| Gesamtzuckergehalt: | 63g pro 100g | | |

Zutaten: Zucker, 50% Schwarzkirschen, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektine (aus Apfel). Diese Konfitüre ist ein Naturprodukt und kann Kirschsteine oder Teile davon enthalten.

| Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: | | |
|---------------------------------------|-------|------|
| Brennwert: | 1124 | kJ |
| | 268 | kcal |
| Fett: | 0,2 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 | g |
| Kohlenhydrate: | 63,9 | g |
| davon Zucker: | 63,8 | g |
| Eiweiß: | 0,5 | g |
| Salz: | <0,01 | g |

Diese Nährwertangaben sind ca. Angaben und unterliegen natürlichen Schwankungen

Verpackungseinheiten: 450g Glas **Artikel-Nr.:** 8091

Haltbarkeit: Bei Zimmertemperatur ungeöffnet 24 Monate haltbar
Nach dem Öffnen bitte gekühlt lagern!

Allergene: Laut EU-Recht allergenfrei

GVO-Freiheit: laut EU Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig

Rechtliches: Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Gemeinschaft.

**Konfitürenmanufaktur
Alfred Faller GmbH
Seeweg 3
D-79677 Utzenfeld**

Wir sind HACCP, ISO 22000:2005 zertifiziert und
Bio-zertifiziert nach Verordnung (EG) Nr.834/2007 und Nr. 889/2008