

PRODUKTSPEZIFIKATION

Schwarze Johannisbeere zuckerreduzierter* Fruchtaufstrich fein passiert 400g

* mindestens 35% weniger Zucker im Vergleich zu Konfitüre mit einem Gesamtzuckergehalt von 61g/100g.

Analytische Werte:	Einheit	Richtwert	Schwankungsbreite
gel. Trockensubstanz (refrakt.):	° Brix	38,0	36,0 - 40,0
pH-Wert:		3,0	2,8 - 3,2
Vakuum:	bar	0,5	0,30 - 0,65

Zutaten: 40% Schwarzes Johannisbeermark, Zucker, Wasser, Geliermittel Pektine (aus Apfel), Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:		
Brennwert:	612	kJ
	146	kcal
Fett:	0,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1	g
Kohlenhydrate:	34,4	g
davon Zucker:	34,3	g
Eiweiß:	0,6	g
Salz:	<0,01	g

Diese Nährwertangaben sind ca. Angaben und unterliegen natürlichen Schwankungen

Verpackungseinheiten: 400g Glas **Artikel-Nr.:** 7521

Haltbarkeit: Bei Zimmertemperatur ungeöffnet 12 Monate haltbar
Bitte mit sauberem Löffel entnehmen, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb kurzer Zeit verbrauchen.

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