

Revision 01 Stand 09/14	<b>Formblatt FB 18-17</b>	<b>MANSS GmbH</b>
Seite 1 von 2	<b>Rohwarenspezifikation</b>	

**1. Allgemeine Informationen:**

1.1 Produktbezeichnung:	Passionsfrüchte 2kg
1.2 Verkehrsbezeichnung:	Passionsfrucht
1.3 Artikelnummer: <i>(von Manss auszufüllen)</i>	5704
1.4 Gebindegröße:	2 kg
1.5 Herkunftsland:	Kolumbien
1.6 Lieferant:	-
1.7 Zutaten:	Passionsfrucht.

**Produktabbildung:****2. Sensorische Beschreibung:**

2.1 Aussehen/ Farbe:	Schale: bräunlich bis violett, glatt; Fruchtfleisch: dunkelviolette Samen umgeben von gelb bis fleischfarbenen Samenmänteln
2.2 Form:	Rund bis eiförmig
2.3 Besonderheiten:	-
2.4 Ablehnkriterien:	Schädlingsbefall Fremdstoffe Fremdgeruch oder -geschmack Anormale äußere Feuchtigkeit Unangemessener Reifegrad bzw. Zustand der Erzeugnisse
2.5 Geschmack:	Arttypisch, süß, fruchtig, frisch, orangenähnlich
2.6 Geruch:	Arttypisch, frisch, fruchtig
2.7 Konsistenz:	Arttypisch, kernig, saftig
2.8 Sonstiges:	-

<b>3. Allergene:</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>	<b>In Spuren</b>	<b>Wenn ja, Angabe der Zutat oder des Inhaltsstoffes</b>
Glutenhaltige Produkte oder Erzeugnisse daraus.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstieren und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/ kg; als SO <sub>2</sub> )	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

<b>Erstellt durch R. Jaksche</b>	<b>Freigegeben durch R. Jaksche</b>
Datum: 17.11.14	

**Rohwarenspezifikation****4. Nährwerte pro 100g**

4.1 Energiegehalt	Brennwert	406	kJ
		97	kcal

4.2 Nährwerte	Fett	0,7	g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g
	Kohlenhydrate	23,0	g
	davon Zucker	11,0	g
	Eiweiß	2,2	g
	Salz	0,07	g

5. Zusatzstoffe (nach ZZuIV (EG) Nr. 1333/2008)	Ja	Nein	Wenn ja, Angabe der Zutat oder des Zusatzstoffes (E-Nr.)
Farbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Konservierungsstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid/ Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eisensalze	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Stoffe zur Oberflächenbehandlung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Süßstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Phosphate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Coffein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Chinin, Chininsalze	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

**6. Lagerung**

5.1 Anlieferungstemperatur:	Kühlpflichtiges Produkt, daher 2-9°C
5.2 Lagerbedingungen:	2-7°C
5.3 Restlaufzeit:	-

**7. Gentechnisch veränderten Organismen** (gemäß Verordnung (EG) Nr.1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003)

6.1 Einsatz von GVO im Produkt:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
6.2 Sicherstellung, der GVO Freiheit	Nachweis durch Lieferantenerklärungen
6.3 Rhythmus der GVO-Erklärung	Alle 2 Jahre