

<b>Steinhaus</b> ...feine Früchte.	<b>Produktspezifikation</b>	Version: 09.08.2023 Seite: 1 von 6
---------------------------------------	-----------------------------	---------------------------------------

**Art.-Nr.:** 150500      **150501**  
**Produktbezeichnung** Apfelmark, 4250 ml

### 1. Allgemeine Lieferantendaten

<b>Lieferant</b>	Steinhaus & Co. Konserven GmbH
<b>Adresse</b>	Hildegardstr. 8 D-42897 Remscheid
<b>Telefon</b>	+49-(0)2191-9654-0
<b>Fax</b>	+49-(0)2191-9654-33
<b>homepage</b>	<a href="http://www.fruchtkonserven.de">www.fruchtkonserven.de</a>
<b>e-mail</b>	<a href="mailto:info@fruchtkonserven.de">info@fruchtkonserven.de</a>
<b>Ansprechpartner Verkauf</b>	Frau Zentgraf Tel. +49-(0)2191-9654-13 Fax +49-(0)2191-9654-33 e-mail <a href="mailto:beate.zentgraf@fruchtkonserven.de">beate.zentgraf@fruchtkonserven.de</a>
<b>Ansprechpartner Qualitätswesen</b>	Frau Luchtenberg Tel. +49-(0)-2191-9654-21 Fax +49-(0)-2191-9654-33 e-mail <a href="mailto:gm@fruchtkonserven.de">gm@fruchtkonserven.de</a>
<b>Ansprechpartner im Krisenfall</b>	Herr Steinhaus Tel. +49-(0)171-3603776 Frau Zentgraf Tel. +49-(0)170-5251743

### 2. Daten zur Verpackung

<b>Gebindegröße:</b>	4250 ml Dose	3er-Schrumpfung	6er-Karton
<b>Verpackungsmaterial:</b>	Weißblechdose, beschichtet		
<b>Materialstärke:</b>	Dosenrumpf: 0,24 – 0,27 mm; Dosendeckel: 0,24 – 0,275 mm		
<b>Maße (Durchmesser x Höhe):</b>	153 x 246 mm		
<b>Gewicht der Tara (Dose + Deckel):</b>	324 g – 367 g		
<b>Füllmenge:</b>	4300 g		
<b>Gebindemenge pro Lage:</b>	38 Dosen	11 Schrumpfungen	5 Karton
<b>Gebindemenge pro Palette:</b>	152 Dosen	55 Schrumpfungen	25 Karton

### 3. Daten zur Logistik

<b>EAN-Code, 13-stellig:</b>	4001091505005	4001091505012	4001091505067
<b>Zolltarif-Nr.:</b>	20079997		
<b>Lager- / Transportbedingungen:</b>	trocken und frostfrei		
<b>MHD ab Produktion:</b>	bis Ende des lfd. Jahres + 48 Monate		
<b>Aufbringung des MHDs:</b>	Aufdruck auf Boden/Deckel		
<b>Restlaufzeit:</b>	720 Tage		
<b>Los-Kennzeichnung:</b>	1.-3. Ziffer = Tag des Jahres 4. Ziffer = letzte Ziffer des Jahres 5.-8. Ziffer = Uhrzeit + 5-stellige, fortlaufende Nummer		
<b>Rückverfolgbarkeit:</b>	über die Los-Nr und Uhrzeit auf der Dose oder über Referenznummer auf dem Lieferschein		

**Art.-Nr.:**  
**Produktbezeichnung**

**150500**  
**Apfelmärk, 4250 ml**

**150506**

#### 4. Allgemeine Angaben zum Produkt

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Apfelmärk, ohne Zuckerzusatz. Enthält von Natur aus Zucker.
----------------------------	--

<b>Zutatenverzeichnis in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils gemäß LMIV:</b>	<b>Botanischer Ursprung</b>	<b>Geographische Herkunft (nicht abschließende Aufzählung)</b>
Äpfel	Malus domestica, Sorten: Alkmene, Boskop, Braeburn, Bramley, Cox Orange, Elstar, Golden Delicious, Greenstar, Holsteiner Cox, Ingol, Jonagold, Jonagored, Pinova u.a.	Deutschland, Belgien, Niederlande, Polen, England, Frankreich, Italien
Säuerungsmittel (Citronensäure)	Mais, Tapioka, Zuckerrohr, Zuckerrübe	China, Europa
Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)	Mais	China

**Hinweis: Es wird keine prozentuale Angabe der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung angegeben, da die Anforderungen gemäß den Deutschen Leitsätzen für Obsterzeugnisse für das Endprodukt gelten und die Rezeptur darauf abzustimmen ist.**

<b>Nennfüllmenge</b>	4300 g
<b>TU1</b>	4236 g
<b>TU2</b>	4171 g

#### 5. Sensorische Merkmale

<b>Aussehen und Farbe:</b>	Homogenes Püree ohne Stücke, je nach Apfelsorte hellgelb bis dunkelgelb. Farbabweichungen wie grau, grün, braun und rot kommen nicht vor. Dunkle Bestandteile, wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Kerngehäusereste und Ähnliches dürfen das äußere Erscheinungsbild nicht wesentlich beeinträchtigen.
<b>Geruch:</b>	aromatisch, arttypisch, ohne Fehl- und Fremdgeruch
<b>Geschmack:</b>	aromatisch, arttypisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
<b>Konsistenz:</b>	dickbreiig, von cremiger bis grober Struktur. Apfelmärk verläuft nach Umrühren beim Ausschütten aus der Dose auf eine flache Unterlage innerhalb von 2 min flach und weist nur eine geringe Absonderung von Flüssigkeit auf.

#### 6. Anforderungen und Mängeltoleranzen gemäß der Deutschen Leitsätze für Obsterzeugnisse

<b>Mängeltoleranzen:</b>	
keine Anforderungen festgelegt	

**Art.-Nr.:**  
**Produktbezeichnung**

**150500**  
**Apfelmark, 4250 ml**

**150506**

## 7. Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte:	pro 100 g	*	Methode nach ASU § 64 LFGB
<b>Brennwert</b>	189 kJ / 45 kcal	2,2 %	berechnet
<b>Fett</b> - davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	0,1 %	L 06.00-00, mod. Literaturwert
	< 0,1 g	0,5 %	
<b>Kohlenhydrate</b> - davon Zucker	9,5 g	3,7 %	berechnet L 31.00-12&13
	8,8 g	9,8 %	
<b>Ballaststoffe</b>	1,4 g		L 00.00-18
<b>Eiweiß</b>	0,2 g	0,4 %	L 06.00-7, mod.
<b>Salz</b>	< 0,1 g	1,7 %	L 26.04-1

\* Referenzmenge pro 100 g für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

**Hinweis:** Der Gehalt an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Transfettsäuren, Cholesterin, Stärke sowie mehrwertigen Alkoholen wird nicht analysiert, da die Gehalte dieser Nährstoffe in Obstkonserven vernachlässigbar gering sind. Vitamine und Mineralstoffe werden nicht zugesetzt.

Die Nährwerte sind analysierte Werte und beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen und sind u.a. von der Fruchtsorte, der Ernteregion, dem Erntezeitpunkt und Witterungsbedingungen abhängig.

## 8. Chemisch-physikalische Parameter

Parameter	Durchschnittswerte	Methode
<b>Nettogewicht</b>	4300 g	gravimetrisch
<b>Viskosität bei Abfüllung</b>	ca. 8 cm	nach Bostwick
<b>pH-Wert</b>	< 3,8	L 06.00-2 (ASU § 64 LFGB)
<b>Gesamtsäure, berechnet als Äpfelsäure</b>	0,68 g / 100 g	L 26.04-4 (ASU § 64 LFGB)
<b>Lösliche Trockenmasse (Brix)</b>	11,8 g / 100 g	L 30.00-2 (ASU § 64 LFGB)
<b>Asche</b>	0,25 g / 100 g	L 06.00-4 (ASU § 64 LFGB)
<b>Saccharose</b>	0,8 g / 100 g	L 31.00-13 (ASU § 64 LFGB)
<b>Glucose</b>	2,2 g / 100 g	L 31.00-12 (ASU § 64 LFGB)
<b>Fructose</b>	5,7 g / 100 g	L 31.00-12 (ASU § 64 LFGB)
<b>Sonstige Angaben</b>	Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen.	

## 9. Mikrobiologische Parameter

Parameter	Durchschnittswerte	Methode
<b>aerobe mesophile Gesamtkeimzahl</b>	< 1 * 10 <sup>2</sup> KBE/g	L 00.00-88, mod. (ASU § 64 LFGB)

Das Produkt ist handelsüblich steril.

**Art.-Nr.:**  
**Produktbezeichnung**

**150500**  
**Apfelmark, 4250 ml**

**150506**

## 10. Eignung für spezielle Ernährungsformen

Ernährungsform	Eignung
vegetarisch	ja
vegan	ja
glutenfrei	ja
lactosefrei	ja
halal	ja, jedoch nicht zertifiziert
kosher	ja, jedoch nicht zertifiziert

## 11. Erklärung zur Gentechnik

Das gelieferte Produkt und dessen Zutaten – inklusive Zusatzstoffe, Aromen, Lösungsmittel und Trägerstoffe – stammen nicht aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder enthalten keine GVO und/oder sind kein GVO und bedingen keine Kennzeichnung des Produktes nach den **Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003** zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln.

In Lebensmitteln, die Material enthalten, das GVO enthält, daraus besteht oder aus GVO hergestellt ist, ist der Anteil an diesem Material in der einzelnen Lebensmittelzutat oder im Lebensmittel, wenn es aus einer einzigen Zutat besteht, nicht höher als 0,9 % (für in der EU zugelassene GVO) bzw. 0,5 % (für in der EU nicht zugelassene GVO, die aber von der EU als sicher bewertet wurden) unter der Bedingung, dass der Materialeintrag zufällig oder technisch unvermeidbar erfolgte.

## 12. Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang II Verordnung (EG) 1169/2011

	im Produkt gemäß Rezeptur enthalten	
	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO <sub>2</sub>		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Art.-Nr.:  
Produktbezeichnung150500  
Apfelmark, 4250 ml

150506

**13. Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste**

	im Produkt gemäß Rezeptur enthalten	ja	nein
Antioxidantien	Ascorbinsäure	X	
Azofarbstoffe			X
Baumwollsamen			X
Benzoesäure (E 210 - E 213)			X
Cashewnuss			X
Erdnuss			X
Erdnussöl			X
Esskastanie			X
Fisch			X
Glutamat (E 620 - E 625)			X
Gluten			X
Haselnuss / Lambertnuss			X
Hefe			X
Hickorynuss f. Pekannuss (Carya spez.)			X
Huhn			X
Hühnerei			X
Hülsenfrüchte			X
Kakao			X
Karotte			X
Konservierungsstoffe			X
Koriander			X
Kuhmilcheiweiß			X
Lactose			X
Macadamianuss			X
Mais und Derivate			X
Mandeln			X
Mohnsamen			X
Nuss			X
Nuss Derivate			X
Nussöl			X
Paranuss			X
Pecannuss - Art Hickorynuss (Carya illinoensis)			X
Phenylalanin (aus Aspartam)			X
Piniennuss			X
Pistazien			X
Rind			X
Roggen			X
Schalen- und Krustentiere			X
Schwein			X
Sellerie			X
Senf			X
Sesam			X
Sesamöl			X
Sesamsamen			X

**Art.-Nr.:**  
**Produktbezeichnung**

**150500**  
**Apfelmark, 4250 ml**

**150506**

	<b>im Produkt gemäß Rezeptur enthalten</b>	
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
Sojalecithin		X
Sojaprotein		X
Sojaöl		X
Sonnenblumensamen		X
Sulfit (E 220 - E 228) > 10 mg/kg oder ml/kg		X
Tartrazin (E 102)		X
Thunfisch		X
Umbelliferae Doldengewächse: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Petersilie, Fenchel, Karotte		X
Vanillin		X
Walnuss		X
Weizen		X
Zimt		X

#### **14. Erklärung zu Strahlenbehandlung**

Die verwendeten Rohstoffe und Zutaten sowie das Endprodukt werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

#### **15. Erklärung zur Übereinstimmung mit rechtlichen Vorschriften**

Wir bestätigen, dass

- ein Fremdkörpermanagement und eine Glass Policy mit Maßnahmen zur Vermeidung eines Eintrags von Fremdkörpern in das Produkt im Unternehmen implementiert sind, aufrechterhalten und überwacht werden
- das Produkt und seine Verpackung den einschlägigen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie des EG-Rechts entsprechen.

Dies beinhaltet insbesondere auch die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen zu Rückstandshöchstmengen von Pestiziden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 in der aktuell gültigen Fassung sowie der Bestimmungen über Kontaminanten, z.B. Schwermetallen gemäß Verordnung (EG) Nr. 2023/915.

Für die eingesetzte Verpackung liegt eine Konformitätserklärung des Herstellers vor, die die Einhaltung der Bestimmungen des LFGB und seiner Folgeverordnungen sowie die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 bescheinigt.

Die Ergebnisse von Migrationstests liegen vor.

Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig.