



## Spezifikation Korinthen

<b>Kennzeichnung:</b>	Vitis vinifera – Weintrauben, getrocknet
Artikelbezeichnung	Korinthen, allgemeiner Ursprung
Ursprung / Herkunft	Australien, Griechenland, Südafrika
Artikelunterteilung	In Griechenland wird die kleinbeerige und kernlose Traubensorte „Schwarze Korinthe“ nach Anzahl der Beeren per 100g in Medium, Small und Siftings unterteilt.
<b>Sensorik:</b>	
Aussehen	Dunkelblau, schwarz manchmal vereinzelt rötlich
Geschmack	Arteigen
Konsistenz	Normal, unauffällig
Geruch	Arttypisch, unauffällig, fruchtig
<b>Physikalisch mikroskopische Anforderungen:</b>	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 / Karton
<b>Chemische Anforderungen:</b>	
Wassergehalt	max. 17 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
AW-Wert / Wasseraktivität	max. 0,7
Pflanzliches Öl	max. 0,5 %
<b>Mikrobiologische Anforderungen:</b>	
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
<b>Nährwertangaben pro 100g:</b>	
Energie	298 kcal. / 1.248 kJ
Fett	0,5 g
gesättigte Fettsäuren	0,03 g
Kohlenhydrate	68 g
Zucker	67 g
Ballaststoffe	5,6 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](http://www.priestoph.de) / eMail: [info@priestoph.de](mailto:info@priestoph.de)

Geschäftsführer: Dipl.-Kfm Andreas Priestoph, Dipl.-Kfm Jochen Voecks – Handelsregister: Hamburg 94656



Eiweiß	2,6 g
Natrium	20 mg
Calcium	80 mg
Magnesium	36 mg
Vitamine	1,3 mg
Mineralstoffe	1,9 g
<b>Lagerung/Aufbewahrung</b>	Kühl und trocken lagern
Temperatur	Kühl, 6 bis max. 15 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 65 %
Besonderes	Bei zu langer Lagerung besteht die Gefahr der Auszuckerung der Korinthen.
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	In Originalgebinden max. 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
<b>Verpackung</b>	Kartons à 12,5 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.
<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b>	Entsprechend dem EU-Gesetz sowie dem deutschen Lebensmittelgesetz in der jeweils gültigen Fassung.
<b>Allergene</b>	Die Rohware enthält gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II keine angegebenen allergene Inhaltsstoffe.
<b>Zusatzstoffe und Konservierungsmittel</b>	Pflanzliches Öl
<b>GVO-Status: Gentechnisch veränderte Organismen</b>	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.
<b>Ionisations-Status</b>	Nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
<b>Version</b>	2.2 – 11/2017

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](http://www.priestoph.de) / eMail: [info@priestoph.de](mailto:info@priestoph.de)

Geschäftsführer: Dipl.-Kfm Andreas Priestoph, Dipl.-Kfm Jochen Voecks – Handelsregister: Hamburg 94656