



## Spezifikation Sultaninen Australien, ungeschwefelt

<b>Kennzeichnung:</b>	Vitis vinifera – Weintrauben, getrocknet
Artikelbezeichnung	Sultaninen, Australien, ungeschwefelt
Ursprung / Herkunft	Australien
Artikelunterteilung:	In Australien werden die Sultaninen nur nach der Farbe klassifiziert und in „Kronen“ von 2 - 6 unterteilt. Keine Unterteilung nach der Sauberkeit. Ausgesiebte Beeren haben eine Größe von 5 bis 15 mm.
<b>Sensorik:</b>	
Aussehen	Dunkel bis hellbraun, matte bis glänzende Oberfläche
Geschmack	Arteigen, süß
Konsistenz	Normal
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. 15 - 18 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
Schwefeldioxid	max. 10 ppm
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 / 25 g
Hefe	max. 20.000 KbE/g
Schimmelpilze	max. 10.000 KbE/g
Ochratoxin A	max. 10 ppb
<b>Nährwertangaben pro 100g:</b>	
Energie	291 kcal. / 1.238 kJ
Fett	0,5 g
gesättigte Fettsäuren	0,2 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,02 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



# MICHAEL PRIESTOPH

G M B H · I M P O R T A G E N T U R

mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68 g
Zucker	62 g
Ballaststoffe	5,2 g
Mineralstoffe	2,02 g
Calcium	80 mg
Natrium	21 mg
Vitamine	1,3 mg
<b>Lagerung</b>	Kühl und trocken lagern
Temperatur	Kühl, 6 – 15 °Celsius, optimal 8 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 65 %
Besonderes	Generell besteht bei allen Sultaninen die Gefahr der Auszuckerung. Sie entsteht vor allem, wenn die Sultaninen nach der Verarbeitung zu feucht in die Kartons gelangen, kann aber auch bei zu langer Lagerung geschehen.
<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-Informations-Verordnung (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>	2.1 - 01/2017

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