



güzel can[®]

GETROCKNETE APRIKOSEN SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBESCHREIBUNG: Ganze entsteint mediterranen Stil verarbeitet werden, aus Ton, die Art frischen türkischen Aprikosen, die von Hand geerntet, gewaschen mit reinem Wasser, Hand entsteint mit Schwefel-dioxid für Farb-Speicherung, der Sonne getrocknet, abgestuft für die Größe, sortiert und für die allgemeine Mängel . Das Produkt ist eine helle Farbe (hell gelb-orange gelb-orange rot-Licht rot), Geruch und Geschmack typisch gut verarbeitet getrockneten Aprikosen.

KRITISCHE MERKMALE

- 1. Feuchtigkeit:** max. 25% (ermittelt durch die Feuchtigkeit DFA Tester)
- 2. Schwefel-dioxid:** 2000-3000 ppm (je nach Nachfrage und Land)
- 3. Größensortierung:** Die Fruchtstücke werden einheitlich in der Größe nicht mit mehr als 8% nach Gewicht

Größe	COUNT PER KG	DURCHMESSER
1	bis zu 100	36mm oder größer
2	101 - 120	32mm - 36mm
3	121 - 140	29mm - 36mm
4	141 - 160	26mm - 32mm
5	161 - 180	24mm - 29mm
6	181 - 200	24mm - 26mm
7	201 - 220	21mm - 26mm
8	221 und mehr	20mm - oder weniger

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

KLASSE	EXTRA	1 st KLASSE	2 nd KLASSE	AUSMACHT	INDUSTRIELLE
Fremdstoffe	<0.5%	<1%	<1%	<1%	<1,5%
Sonnenbrand	<2%	<3%	<4%	<5%	N/A
Hagel beschädigt	<2%	<3%	<4%	<5%	N/A
Parts & Pieces	<2%	<3%	<4%	N/A	N/A
SpottedFrüchte	<2%	<3%	<4%	<5%	N/A
Eingebettet Schmutzig	<1%	<2%	<3%	<5%	<6%
Messer Schnitte	<2%	<3%	<4%	N/A	N/A
Verfärbt	<5%	<7%	<7%	<7%	<7%
Fremdstoffe: Frei von zwingen, und Verunreinigung. Endprodukt ist Metall entdeckt die folgenden Standards: 2,5 mm ferrous and 3 mm non-ferrous					

Mikrobiologische Eigenschaften**MAX.**

Total Viable Count	1.000 - 10.000/gr
Mould	500/gr
Yeast	500gr
E-coli	ABSENT / 1 gr
Salmonella	ABSENT / 25gr
E.coli	ABSENT
Schwermetalle (Blei, Cadmium, Arsen, Zink, Quecksilber)	Max. Rückstände nach der EU-Gesetzgebung oder codex geltenden

Nährwertangaben (in 100g)

Energy	236 kcal
Protein	2,43 g
Carbon hydrate	55,9 g
Sugars	47,2 g
Fat	0,24 g
Fiber	7,8 g

VERPACKUNG: In einer Wellpappe Kartons. Netto-Gewicht 12,5 kg. Jeder. Verpackung kann je nach Bedarf des Kunden.

ETIKETTIEREN: Produktname, Nettogewicht, Hersteller Name, Adresse, Herkunft, LoT-Nr. Kennzeichnung geändert werden kann je nach Kundenwunsch.

LAGERUNG: Das Produkt muss in einem sauberen, trockenen und kühlen (empfohlen unter 5 ° C) Ort.

HALTBARKEIT: 12 Monate ab Datum der Produktion, wenn in der oben genannten Bedingungen.