	TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ/ PRODUCT SPECIFICATION	Kiadás dátuma: 2021.05.03.
	TS-11-003 DÉR JUICE FAMILY ALMALÉ <i>Frissen préselt, pasztőrözött, rostos 100% gyümölcsle</i> 3 l, 5 l	Verzió: 2. Oldalszám: 1/2.

Érvényesség kezdete: 2021.05.03.

Érvényesség vége: visszavonásig

- Az élelmiszer-előállító neve, székhelyének címe:**
 Bold Agro Mezőgazdasági Kft. Magyarország 4130 Derecske, Köztársaság út 114.
- Forgalmazó neve, székhelyének címe:**
 Havita TÉSZ Mezőgazdasági Szövetkezet, Magyarország 4130 Derecske, Köztársaság út 114.
- Az élelmiszer megnevezés:**


DÉR JUICE Family Almalé
 Frissen préselt, pasztőrözött, rostos 100% gyümölcsle
3l, 5l
- Összetevők:** 100 % almalé
- Táplálékallergiát és –intoleranciát okozó anyagok**
 A termék allergén összetevőt nem tartalmaz, megfelel a 1169/2011/EU rendelet követelményeinek.
- Géntechnológiával módosított összetevő neve:**
 A termék genetikailag módosított összetevőt nem tartalmaz. A gyártó üzem a felhasznált alapanyagok GMO tartalmáról külön beszállítói nyilatkozattal rendelkezik.
- Az élelmiszer leírása:**
 Frissen, hidegen préselt, pasztőrözött, rostos 100% gyümölcsle. A rost kiülepedése természetes folyamat, amely a termék minőségét nem rontja. Felbontás előtt felrázandó.
 Prémium minőség: A hosszan és hidegen préselt technológia által.
- A termék csomagolása:**
 Elsődleges csomagolás: a terméket Bag-in-Box zsákba töltjük és jelöljük. A Bag-in-Box egy rugalmas zsák és a csap kombinációja, a töltési folyamat során az automata Bag-in Box töltő kiszívja a zsákban lévő levegőt vákuum segítségével, majd megtölti a zsákot a beállított mennyiséggel.
 Másodlagos csomagolás: a Bag-in-Boxba töltött terméket egyesével kartondobozba helyezük, és címkével látjuk el.
- Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői**

Fizikai jellemzők:

Fajsúly 1,03-1,07 g/cm³

Mikrobiológiai jellemzők: 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet szerinti - határértékek (szám/ml)

- Összcsíra szám: 10
- Penészgomba <10
- Élesztőgomba <10

	TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ/ PRODUCT SPECIFICATION	Kiadás dátuma: 2021.05.03.
	TS-11-003	Verzió: 2.
	<i>DÉR JUICE FAMILY ALMALÉ</i> <i>Frissen préselt, pasztőrözött, rostos 100% gyümölcsle</i> <i>3 l, 5 l</i>	Oldalszám: 2/2.

Kémiai jellemzők

Az alábbi paramétereket nem szabályozzuk, mindig az adott év termése határozza meg az értékeket.

A megadott értékek átlagértékként értendők:

Brix/Cukorfok: 11,0-13,7

Almasav tartalom: 3,0-6,0 g/l

pH érték: 3,4-4,2

Patulin megengedett felső határértéke, 1881/2006/EK rendelet szerint 50,0 µg/kg

10. Az érzékszervi jellemzők:

Szín: Termékre jellemző sárgás, halvány barnás színű rostos folyadék.

Íz: Fajtára jellemző ízvilág, enyhén savanykás, édes.

Illat, szag: Fajtára jellemző friss alma illatú gyümölcsle.

Állomány, konzisztencia: Homogén, sűrűn folyó, nem áttetsző.

11. Az önkéntes megkülönböztető jelölés:

A terméknél a gyártó nem használ megkülönböztető jelölést.

12. Az ételminőség minőség megőrzési időtartama:

Gyártástól számított 548 nap (1,5 év)

Bontatlan csomagolásban minőségét megőrzi a címkén feltüntetett időpontig.

13. Az ételminőség tárolására vonatkozó különleges feltételek

Felbontás előtt hűvös, száraz helyen tárolja. Felbontás után hűtve tárolja (+4-+12°C) és 3 héten belül fogyassza el!

14. Az ételminőség jelölése

A szabályos címke az 1169/2011/EU rendelete, a fogyasztók ételminőségekkel kapcsolatos tájékoztatásáról előírás alapján készült.

15. Tápérték-tartalom értékekre vonatkozó információk:

Általános tápértéktartalom	100ml termékben
Energia	228 kJ / 54 kcal
Zsír	0,2 g
amelyből telített zsírsavak	0,0 g
Szénhidrát	12,0 g
amelyből cukrok	12,0 g
Fehérje	0,3 g
Só	0 g

16. Egyéb


Tervezett felhasználás: A lakosság minden korosztálya számára.

A termék nyomon követhetősége: Az alapanyagok és késztermékek, valamint a csomagoló anyagok bizonylatai a gyártó telephelyén megtalálhatók.

A termék elnevezése más részére bejegyzett, oltalomban részesített jogot nem sért.

A gyártó üzem IFS tanúsítással rendelkezik.

A termékspecifikáció elkészítésének és módosításának dátuma: 2021.05.03.



Az ételminőség előállításáért szakmailag felelős személy