	TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ/ PRODUCT SPECIFICATION	Kiadás dátuma: 2021.05.03.
	TS-16-001 DÉR JUICE <i>ALMALÉ fekete ribizlivel</i> <i>100% gyümölcs tartalom</i> <i>330 ml, 750 ml</i>	Verzió: 2.
		Oldalszám: 1/2.

Érvényesség kezdete: 2021.05.03.

Érvényesség vége: visszavonásig

1. Az élelmiszer-előállító neve, székhelyének címe:

Bold Agro Mezőgazdasági Kft. Magyarország 4130 Derecske, Köztársaság út 114.

2. Forgalmazó neve, székhelyének címe:

Havita TÉSZ Mezőgazdasági Szövetkezet, Magyarország 4130 Derecske, Köztársaság út 114.

3. Az élelmiszer megnevezése:

DÉR JUICE
ALMALÉ fekete ribizlivel
100% gyümölcs tartalom

4. Összetevők: 80% almalé, 20% fekete ribizli-velő

5. Táplálékallergiát és –intoleranciát okozó anyagok

A termék allergén összetevőt nem tartalmaz, megfelel a 1169/2011/EU rendelet követelményeinek.

6. Géntechnológiával módosított összetevő neve:

A termék genetikailag módosított összetevőt nem tartalmaz.

A gyártó üzem a felhasznált alapanyagok GMO tartalmáról külön beszállítói nyilatkozattal rendelkezik.

7. Az élelmiszer leírása:

Frissen, hidegen préselt, pasztörözött, rostos 100% gyümölcslé. A rost kiülepedése természetes folyamat, amely a termék minőségét nem rontja. Felbontás előtt felrázandó.

Prémium minőség: A hosszan és hidegen préselt technológia által.

8. A termék csomagolása:

Elsődleges csomagolás: a terméket üvegpalackba töltjük és címkével látjuk el.

Másodlagos csomagolás: az üvegpalackba töltött terméket kartondobozba helyezük, és gyűjtőcímkével látjuk el.


9. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői

Fizikai jellemzők:

Fajsúly 1,07-1,09 g/cm³

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

- Összcísra szám: 10
- Penészgomba <10
- Élesztőgomba <10

	TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ/ PRODUCT SPECIFICATION	Kiadás dátuma: 2021.05.03.
	TS-16-001	Verzió: 2.
	DÉR JUICE ALMALÉ fekete ribizlivel 100% gyümölcstartalom 330 ml, 750 ml	Oldalszám: 2/2.

Kémiai jellemzők

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

A megadott értékek átlagértékként értendők:

Brix/Cukorfok: 11,2-14,0

Almasav tartalom: 4,0-6,0 g/l

pH érték: 3,6-4,0

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

10. Az érzékszervi jellemzők:

Szín: Termékre jellemző bíbor színű rostos folyadék.

Íz: Kellemesen savanykás almára és a fekete ribizlire jellemző íz

Illat, szag: Fajtára jellemző alma mellett a savanykás fekete ribizli is jól érezhető.

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

11. Az önkéntes megkülönböztető megjelölés:

A terméknel a gyártó a „Magyar termék” védjegyet használja önkéntes megkülönböztető jelölésként a 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet szerint.

12. Az élelmiszer minőség megőrzési időtartama: Gyártástól számított 548 nap (1,5 év)

Bontatlan csomagolásban minőségét megőrzi a palack nyakán feltüntetett időpontig.

13. Az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételek

Felbontás előtt hűvös, száraz helyen tárolja. Felbontás után hűtve tárolja (+4-+12°C) és 2 napon belül fogyassza el!

14. Az élelmiszer jelölése

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

15. Tápanyag-tartalom értékekre vonatkozó információk:

Általános tápanyagtartalom	100ml termékben
Energia	254KJ/60kcal
Zsír	0,0 g
amelyből telített zsírsavak	0,0 g
Szénhidrát	14,0 g
amelyből cukrok	14,0 g
Fehérje	0,0 g
Só	0,0 g
C-vitamin	20,0 mg (25% NRV*)

*NRV: Táplálkozási referenciaérték egy átlagos felnőtt számára. A csomagolás (330 ml) minimum 1 adagot tartalmaz. A csomagolás (750 ml) 3 adagot tartalmaz.

16. Egyéb

Tervezett felhasználás: A lakosság minden korosztálya számára.

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

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

A gyártó üzem IFS tanúsítással rendelkezik.

A termékspecifikáció elkészítésének és módosításának dátuma: 2021.05.03.

Az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy

Sabó Zoltán