

## Warenspezifikation

Rohstoffbezeichnung: getrocknete Bio-Mango  
Artikelnummer(n): 9630X

### Produktbeschreibung

getrocknete Mangoscheiben (botanische Bezeichnung: *Mangifera indica*), angebaut und verarbeitet nach den Regeln der EU-Bioverordnung Nr. 837/2007 und Nr. 889/2008  
Die Trocknung findet in Öfen bei Temperaturen um 70°C für 20 -24 Stunden statt.

### Sensorische Parameter

Farbe: gelb, gelb-beige oder orange  
Konsistenz: getrocknet aber nicht spröde, weich bis fest im Biss  
Geruch: typisch für Mango, kein Fremdgeruch  
Geschmack: süß, typisch für Mango, kein Fremdgeschmack  
Fremdkörper: praktisch frei von sichtbaren Fremdkörpern  
Verunreinigung durch tote Insekten oder Maden, deren Gespinst oder Exkremente: max 0.01%  
Verderb: kein  
Schimmel: keine sichtbare Kontamination mit Schimmel  
Größe: bis 11 cm

### Physikalische und chemische Parameter

Feuchtigkeit max. 15 %

Schwermetalle gemäß der EG-Kontaminanten-Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in der jeweils gültigen Fassung

Mykotoxine gemäß KmV und Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in der jeweils gültigen Fassung

Pestizide gemäß Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-Höchstgehalts-Verordnung) und RHmV in der jeweils gültigen Fassung sowie den Richt- und Orientierungswerten für chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel und Vorratsschutzmittel des BNN.

### Mikrobiologische Parameter\*:

	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	100000 KBE/g	1000000 KBE/g
Schimmel	10000 KBE/g	100000 KBE/g
Enterobacteriaceae	100 KBE/g	1000 KBE/g
E. coli	10 KBE/g	100 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 125 g*	

\* in Anlehnung an die Empfehlungen der DGHM für Trockenfrüchte

### GMO Erklärung:

Das Produkt besteht nicht aus GVO, wurde nicht daraus hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Bestandteile. Ein technisch unvermeidbarer Anteil aufgrund ungewollter Verunreinigung von bis zu 0,9 % kann nicht ausgeschlossen werden. Das Erzeugnis ist somit im Sinne der Verordnungen VO(EU) 1829/2003 und 1830/2003 nicht als GVO kennzeichnungspflichtig.

## Warenspezifikation

Rohstoffbezeichnung: getrocknete Bio-Mango  
Artikelnummer(n): 9630X

### Verwendung von Zutaten die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011

	Nein	Ja	Angabe des Inhaltsstoffs
Glutenhaltiges Getreide u. Getreideerzeugnisse	X		
Krebstiere u. -erzeugnisse	X		
Eier u. Eiererzeugnisse	X		
Fisch und -erzeugnisse	X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	X		
Soja und Sojaerzeugnisse	X		
Milch u. -erzeugnisse einschließlich Lactose	X		
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse	X		
Sellerie und -erzeugnisse	X		
Senf und Senferzeugnisse	X		
Sesamsamen u. -erzeugnisse	X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse	X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X		

**Nährwerte pro 100 g** (Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel umgerechnet auf 15% Restfeuchte, Energiewerte nach Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang XIV berechnet)

Brennwert:	1318 kJ / 312 kcal
Fett	2,3 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,55 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,86 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,43 g
Kohlehydrate	65,39 g
davon	
Zucker	64,02 g
Ballaststoffe	8,68 g
Eiweiß	3,07 g
Salz	0,06 g

der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen

### Lagerbedingungen/Lagerdauer

Im verschlossenen Originalkarton in kühler (8-15 °C) und trockener (55-65 % relative Luftfeuchtigkeit) Umgebung lagern. Mindesthaltbarkeit bei diesen Bedingungen gemäß Lieferpapieren.

### Hinweis

Die Angaben dieser Spezifikation wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen dem gegenwärtigen Stand unserer Erkenntnisse. Die Angaben sollen unterrichten und beraten, befreien den Kunden jedoch in keiner Weise von der Verpflichtung zu einer sorgfältigen Prüfung der Eignung des Produktes und der beschriebenen Eigenschaften durch qualifiziertes Personal einschließlich der dazugehörigen Dokumentation. Mit der Ausgabe dieser Produktspezifikation verlieren alle vorher überlassenen Versionen Ihre Gültigkeit.