



Mango

Artikel-Nr.	276
Beschreibung (kann je nach Bedingungen variieren):	Getrocknete Streifen von geschälten und geschnittenen Mangos. Von Natur aus süß.
Lieferant/Adresse:	Seeberger GmbH, Hans-Lorensen-Str. 36, 89079 Ulm
Lieferant Land:	Deutschland
Tel.:	+49 731 4093-0
Fax:	+49 731 4093-665000
Mail:	info@seeberger.de
Anbauland (kann je nach Bedingungen variieren):	Burkina Faso, Elfenbeinküste, Ghana, Mexiko, Peru, Südafrika, Kenia
Ursprungsland (kann je nach Bedingungen variieren):	Burkina Faso, Elfenbeinküste, Ghana, Mexiko, Peru, Südafrika, Kenia
Verschiedene Verpackungsarten:	13 x 100 g Flachbeutel 3 x 100 g Flachbeutel (Bundle) 6 x 300 g Standbeutel
Mindesthaltbarkeitsdatum in Monaten:	9
Restlaufzeit in Monaten:	6
Lagerbedingungen:	Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
Sonstige Verpackungshinweise:	Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Produktinformationen:

Legalbezeichnung:	Getrocknete Mangostreifen, geschwefelt
Zutatenliste	Mangostreifen getrocknet, Kartoffelstärke, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit
Zusatzstoffe:	Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit
Allergene laut Rezeptur:	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg, als SO ₂
Mögliche Allergenspuren:	keine
Warnhinweise:	keine



Sonstige Hinweise:

Die Füllhöhe ist technisch bedingt.
Enthält von Natur aus Zucker.

Zubereitung:

n.z.

Nährwerte (Diese Angaben unterliegen natürlichen Schwankungen):	Nährwerte / Nutrients values	pro 100 g / per 100 g
	Brennwert / energy	1380 kJ
	Brennwert / energy	326 kcal
	Fett / fat	0,9 g
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	0,4 g
	Kohlenhydrate / carbohydrate	71 g
	davon Zucker / of which sugars	54 g
	Eiweiß / protein	2,8 g
	Salz / salt	0,14 g

Mikrobiologie:

Mikrobiologie / Microbiology	Richtwert / Guide value	Warnwert / Warning value	Methode / Method
Aerobe mesophile Keimzahl / aerobic colony count [cfu/g]	<= 100 000	-	ISO 4833-1
Enterobacteriaceae [cfu/g]	<= 1 000	<= 10 000	ISO 21528-2
E. coli [cfu/g]	<= 10	<= 100	ISO 16649-2
präsumtive B. cereus / presumptive B. cereus [cfu/g]	<= 500	<= 1 000	ISO 7932
Salmonella [negativ in ... g] / Salmonella [negative in ... g]	-	125	ISO 6579
Schimmelpilze / moulds [cfu/g]	<= 10 000	-	ISO 21527-2

Sensorik

Aussehen:	gelbe bis hellorange Streifen, zum Teil Oberfläche weißlich
Geruch:	fruchtig, säuerlich, arttypisch
Geschmack:	fruchtsäuerlich, süß, aromatisch
Konsistenz:	biegsam, faserig, etwas zäh



Sonstiges

Sonstige Informationen:	Die Ware ist frei von augenfälligen Verunreinigungen, Fremdgerüchen, Schädlingsbefall und Schimmel. Die verwendeten Mengen an Zusatzstoffen, evtl. Kontaminationen mit Mykotoxinen und Schwermetallen und evtl. Rückstände an Pflanzenschutzmitteln liegen unterhalb der in den jeweiligen Verordnungen festgelegten Höchstwerte. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Es werden keine bestrahlten Lebensmittel und Zutaten verwendet. Das Produkt ist nach derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmitteln (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003) nicht kennzeichnungspflichtig. Die Waren werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung und den HACCP- Richtlinien gelagert, verarbeitet, verpackt und transportiert. Die Packungen sind optisch einwandfrei. Die einschlägigen Bestimmungen zu Lebensmittelbedarfsgegenständen werden eingehalten. Insbesondere liegen uns die Konformitätsbescheinigungen der Lebensmittelbedarfsgegenstände vor. Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den jeweiligen Verordnungen. Die Chargen-Rückverfolgung ist gewährleistet.
-------------------------	---

Gültigkeit

Gültig ab: (JJJJ-MM-TT)	2026-03-02
Ersetzt Version vom: (JJJJ-MM-TT)	2025-09-15
Erstellt von:	Lebensmittelrecht /-kunde
Freigegeben von:	Produktmanagement
Hinweis:	Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Fertigwarenspezifikationen

Daten	
Artikelnummer	276 DE
Bemerkung	Produktbeschreibungstext, Hinweis nat. Zucker
Gültig ab	02.03.2026
Vorgängerversion als ungültig deklarieren?	0

Freigabe	
Freigabe	Genehmigen
Kommentar	
Freigeber	vig

QM Ablage DocuWare	
Ablage	Ablegen
Freigeber	

Kommentare	
Benutzername	
-	