

**Apfelringe**

Artikel-Nr.	403
Beschreibung (kann je nach Bedingungen variieren):	Ganze getrocknete und geschwefelte Apfelringe, Klasse Extra.
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):	Italien, Ungarn, Polen, Slowenien, Österreich, Deutschland
Ursprungsland (kann je nach Bedingungen variieren):	Italien, Ungarn, Polen, Slowenien, Österreich, Deutschland
Verschiedene Verpackungsarten:	10 x 80 g Flachbeutel Großgebinde
Mindesthaltbarkeitsdatum in Monaten:	12
Restlaufzeit in Monaten:	9
Mindesthaltbarkeitsdatum in Monaten (Großgebinde):	6
Restlaufzeit in Monaten (Großgebinde):	3
Lagerbedingungen:	Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
Sonstige Verpackungshinweise:	Teilweise unter Schutzatmosphäre verpackt.

Produktinformationen:

Legalbezeichnung:	Getrocknete Apfelringe, geschwefelt
Zutatenliste	Äpfel, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit
Zusatzstoffe:	Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit
Allergene laut Rezeptur:	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg, als SO ₂



Mögliche Allergenspuren:	keine
Warnhinweise:	keine
Zubereitung:	n.z.

Nährwerte (Diese Angaben unterliegen natürlichen Schwankungen):	Nährwerte / Nutrients values	pro 100 g / per 100 g
	Brennwert / energy	1185 kJ
	Brennwert / energy	280 kcal
	Fett / fat	< 0,5 g
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	< 0,1 g
	Kohlenhydrate / carbohydrate	63 g
	davon Zucker / of which sugars	56 g
	Eiweiß / protein	1,5 g
	Salz / salt	0,02 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:	hellgelbe bis leicht braune, fast vollständig ganze Ringe ohne Schale
Geruch:	fruchtsäuerlich, süß
Geschmack:	fruchtig, süß-säuerlich



Konsistenz: bissfest, weich

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)	2025-10-20
Erstellt von:	Lebensmittelrecht /-kunde
Freigegeben von:	Produktmanagement
Hinweis:	Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Fertigwarenspezifikationen

Daten	
Artikelnummer	403 DE
Bemerkung	Produktbeschreibungstext
Gültig ab	02.03.2026
Vorgängerversion als ungültig deklarieren?	0

Freigabe	
Freigabe	Genehmigen
Kommentar	
Freigeber	vig

QM Ablage DocuWare	
Ablage	Ablegen
Freigeber	

Kommentare	
Benutzername	
-	