

	Product Specification FD-Bio Sauerkirsche FD-Organic Sour cherry	Version: 8 Gültig ab /Valid from: 06.05.2025
		Seite 1 von 6 Page 1 of 6

1. Allgemeine Artikelinformationen / General Product Information

Verkehrsbezeichnung <i>Trade Description</i>	Gefriergetrocknete Bio-Sauerkirschen <i>Freeze dried Organic Sour cherry</i>
Frischfrucht Äquivalent <i>Fresh Fruit Equivalent</i>	Ca. 6-7 kg frische Bio-Sauerkirschen pro kg gefriergetrocknete Bio-Sauerkirschen <i>Ca.6-7 kg fresh organic sour cherries per kg freeze-dried organic sour cherries</i>
Ursprungsland <i>Country of Origin</i>	Türkei, Serbien, Polen <i>Turkey, Serbia, Poland</i> -weitere Ursprünge zukünftig nicht ausgeschlossen- <i>-additional origins are possible-</i>
Zusätze/ Additives	-

2. Zutaten / Ingredients (in absteigender Reihenfolge / descending order)

Zutat / Ingredients	%	Rohstoffbasis/ Raw Material Base
Bio-Sauerkirsche / Organic Sour cherry	100	Frucht / fruit

3. Mögliche Größen, Artikelnummer, Verpackungseinheit / Possible Sizes, Article Reference Number, Packaging Unit

(K)2003000100500	Stücke / pieces 0-5mm	15 KG
(K)2003000100800	Stücke / pieces 0-10mm	15 KG
(K)2003000100900	Stücke / pieces 0-15mm *14mm	15 KG
(K)2003000101100	Stücke / pieces 1-3mm *3,15mm	15 KG
(K)2003000101800	Stücke / pieces 2-5mm	15 KG
(K)2003000170000	Stücke / pieces 2-5mm unregelmäßig/irregular	15 KG
(K)2003000102100	Stücke / pieces 2-10mm	15 KG
(K)2003000103500	Stücke / pieces 5-10mm	15 KG
(K)2003000210500	Scheiben / slices 5mm	15 KG
(K)2003000211000	Scheiben / slices 10mm	15 KG
(K)2003000000000	Ganz / whole	15 KG

Aufgrund natürlicher Schwankungen der Trockenmassen in der Rohware kann es zu Abweichungen der angegebenen Verpackungseinheiten sowie in der Füllhöhe kommen./ Due to natural fluctuations of the dry matter of the raw material, fluctuations of the specified packaging units and of the filling height are possible.

4. Sensorische Merkmale / Sensory Properties

Farbe / Color	dunkelrot / dark red
Geruch / Odour	typisch nach Sauerkirsche, frei von Fremdgeruch <i>typical for sour cherry, free from off-flavours</i>
Geschmack / Taste	charakteristisch nach Sauerkirsche, frei von Fremdgeschmack <i>characteristic for sour cherry, free from foreign taste</i>
Konsistenz / Texture	frei fließende Stücke bis kleine Agglomerate <i>free-flowing pieces to little agglomerates</i>

Da es sich um ein fragiles Produkt handelt, ist teilweise Bruch sowie Feinanteil nicht zu vermeiden./ As it is a fragile product, partial breakage and fines cannot be avoided.

	Covitar s.r.o. Rybná 716/24 Praha 110 00	Fon: +420 734 393 011 info@covitar.cz	Änderungsgrund: 13 Reason for change: 13
--	--	--	--

	Product Specification FD-Bio Sauerkirsche FD-Organic Sour cherry	Version: 8 Gültig ab /Valid from: 06.05.2025
		Seite 2 von 6 Page 2 of 6

5. Fremdkörper / Foreign Materials

Fremdkörper / <i>Foreign Materials</i>	Ziel: Keine, Grenzwerte nachstehend <i>Target: none, Limits below</i>	
Glas / <i>Glass</i>	Abwesend/ <i>Absent</i>	
Metall / <i>Metal</i>	Abwesend; Grenzwerte / <i>Absent</i> ; <i>Detection Limits</i> : Fe: 0.8 mm; Non-Fe: 1.2 mm; Stainless: 1.6 mm; Al: 1.0mm	
Hartplastik / <i>Hard-Plastic</i>	Abwesend/ <i>Absent</i>	
Pflanzliche Fremdkörper/ <i>Extraneous Plant Material</i>	Max. 10 Stück/ 10 kg <i>Max. 10 pieces per 10 kg</i>	
Kirschsteine- Fragmente <i>Cherry- stones or fragments</i>	Grenzwerte für ganze Sauerkirschen/ <i>Limits for whole sour cherries below</i>	Grenzwerte für Stücke/Scheiben / <i>Limits for pieces/ slices below</i>
	Ganze Steine: max. 6/ 10 kg Steinfragmente >3mm: max. 14/ 10 kg <i>Whole Stones: max. 6/ 10 kg</i> <i>Stone- fragments >3mm: max. 14/ 10 kg</i>	Steinfragmente >3mm: max. 6/kg (Ganze Steine möglich) <i>Stone- fragments >3mm: max. 6/kg</i> <i>(Whole Stones possible)</i>

Kirschsteine- oder Fragmente können vorhanden sein.

Es wird empfohlen, dies auf der Endverbraucherpackung deutlich anzugeben.

Traces of cherry stones can exist. We recommend that this should be clearly indicated on the final package for the end customers.

6. Physikalische und Analytische Werte / Physical and Analytical Values

Parameter	Max.	Einheit / Unit	Methode/ Method
Restfeuchte / <i>Residual Moisture</i>	5,0	%	Infrarottrockner Sartorius MA 35, 64°C / <i>infrared dryer Sartorius MA 35,</i> <i>64°C</i>
Feinanteil <1mm/ <i>Fine content <1mm</i> Gültig für alle aufgeführten Artikel außer 0-5mm, 0-10mm und 0-15mm/ <i>Valid for all mentioned items except 0-5mm, 0-10mm and 0-15mm</i>	Max. 10	%	Siebanalyse/ <i>sieve analysis</i> Retsch Sieve tower, 1 Min, Amplitude 1
> Der spezifizierten max. Größe (siehe *) Gültig für alle aufgeführten Artikel außer Scheiben, unregelmäßige Stücke und ganze Früchte <i>> the specified max. Size (see *)</i> <i>Valid for all mentioned items except slices, irregular pieces and whole fruits</i>	Max. 10	%	Siebanalyse/ <i>sieve analysis</i> Retsch Sieve tower, 1 Min, Amplitude 1

	Covitar s.r.o. Rybná 716/24 Praha 110 00	Fon: +420 734 393 011 info@covitar.cz	Änderungsgrund: 13 Reason for change: 13
--	--	--	--

	Product Specification FD-Bio Sauerkirsche FD-Organic Sour cherry	Version: 8 Gültig ab /Valid from: 06.05.2025
		Seite 3 von 6 Page 3 of 6

7. Mikrobiologische Werte / Microbiological Values

Angabe in KbE/g - in cfu/g

Parameter	Grenzwert/ limit	Einheit/ Unit	Methode/ Method	Häufigkeit der Analyse Frequency of Analysis
Gesamtkeimzahl / Total plate count	≤ 50.000	/g	(PCA-Agar, 72 h/30°)	Jede Charge/ Every Batch
Hefen / Yeasts	≤ 5.000	/g	(YGC-Agar, 72 h/25°)	Jede Charge/ Every Batch
Schimmel/ Moulds	≤ 5.000	/g	(YGC-Agar, 72 h/25°)	Jede Charge / Every Batch
Coliforme Keime / Coliformes	< 10	/g	(VRB-Agar, 24 h/30°)	Jede Charge / Every Batch
Enterobacteriaceae	< 100	/g	(VRBG-Agar, 24 h/37°)	Jede Charge / Every Batch
E. Coli	< 10	/g	externes akkreditiertes Labor/ external accredited laboratory	Kontrolle 1x jährlich von der Rohware/ Monitoring once a year from the raw material
Salmonellen / Salmonella	n.d.	/25g	externes akkreditiertes Labor/ external accredited laboratory	Kontrolle 1x jährlich von der Rohware/ Monitoring once a year from the raw material

n.d.= not detectable / nicht nachweisbar

Mit Verarbeitungsbeginn der neuen Ernte, kann der Gehalt an Hefen im getrockneten Produkt bis zu 10.000 KbE/g erhöht sein. Aufgrund des niedrigen aw- Wertes und des niedrigen pH-Wertes reduzieren sich diese Werte innerhalb von 6-10 Wochen auf den spezifizierten Grenzwert. /
When processing begins with the new harvest, the yeast content in the dried product can increase to up to 10,000 cfu/g. Due to the low aw- value and the low pH- value, these values are reduced to the specified limit value within 6-10 weeks.

8. Nährwerte / Nutritional Values

Ca.-Angaben/ approx.-values

Ca.-Angaben/ approx.-values	Einheit/ Unit	je 100 g per 100g
Brennwert / Energy Value	kJ	1481
Brennwert / Energy Value	Kcal	351
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	63,1
- davon Zucker / of which Sugar	g	63,1
Eiweiß / Protein	g	5,7
Fett/ Fat	g	3,2
Gesättigtes Fett / Saturated fat		0,7
Ballaststoffe / Total dietary fibre	g	6,6
Natrium / Sodium	g	0,01
Salz / Salt	g	0,03
Organische Säuren / Org. Acids	g	11,5
Mineralien / Minerals	g	3,2

Quelle: kalkuliert / Source: calculated – based on Souci SW, Fachmann W, Kraut H. Food Composition and Nutrition Tables

Die tatsächlichen Brennwert- und Nährwertgehalte können aufgrund von natürlichen und herstellungs- bzw. verarbeitungsbedingt typischen Schwankungen von den deklarierten Werten abweichen. / The actual caloric value and nutritional content may deviate from the declared values due to natural and production-related or processing-related fluctuations (acc. to Regulation (EU) 1169/2011 Art. 31).

Covitar s.r.o. Rybná 716/24 Praha 110 00	Fon: +420 734 393 011 info@covitar.cz	Änderungsgrund: 13 Reason for change: 13
--	--	--

	Product Specification FD-Bio Sauerkirsche FD-Organic Sour cherry	Version: 8 Gültig ab /Valid from: 06.05.2025
		Seite 4 von 6 Page 4 of 6

9. Zertifikate – Eignung für besondere Ernährungsweise / Certificates – suitability for special diets

Zertifikate / Certificate	Ja/Yes	Nein/ No
Bio/ Organic (VO (EU) 2018/848) DE-ÖKO-006	X	
Kosher*	X	
Halal	X	
Ernährungsweise/ special diet	Ja/Yes	Nein/ No
Vegetarisch / vegetarian	X	
vegan	X	
An Zöliakie erkrankte Personen/ people with celiac disease	X	

* Artikelnummer mit „K“ Kennzeichnung / Article Reference Number with „K“ identification

10. Verpackung und Haltbarkeit / Packaging and Shelf Life

Verpackung / Packaging	PE Beutel blau im Karton / PE bag blue in carton Verpackungseinheit/ Packaging Unit: siehe Artikelübersicht (Punkt 3), see article list (paragraph 3)
Mindesthaltbarkeitsdatum/ Shelf Life	1 ½ Jahre in Originalverpackung / 1 ½ years in originally sealed packaging
Restlaufzeit / Remaining time	75 % vom Mindesthaltbarkeitsdatum / 75% of total shelf life
Lagerbedingungen/ storage conditions	Kühle und trockene Lagerung (max. 15°C, max. 65% relative Luftfeuchtigkeit) cool and dry storage (max. 15°C, max. 65% relative humidity) Da Sauerkirschen thermoplastisch reagieren, sollte die Lagertemperatur auf keinen Fall überschritten werden, da dies zu Verklumpungen führen kann! / Because sour cherries respond thermoplastic, should not be exceeded in any case be storage temperature, as this can cause lumps!

11. GVO Status / GMO Declaration

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden./

The product does not have to be labelled in accordance with Regulations (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 on genetically modified food and feed.

12. Bestrahlung / Irradiation

Das Produkt unterliegt keiner ionisierenden Bestrahlung.

The product has not been exposed to ionising radiation.

	Covitar s.r.o. Rybná 716/24 Praha 110 00	Fon: +420 734 393 011 info@covitar.cz	Änderungsgrund: 13 Reason for change: 13
--	--	--	--

	Product Specification FD-Bio Sauerkirsche FD-Organic Sour cherry	Version: 8 Gültig ab /Valid from: 06.05.2025
		Seite 5 von 6 Page 5 of 6

13. Allergene / Allergens

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011 Allergens subject to labelling according to Annex II of Regulation (EU) 1169/2011	Im Produkt enthalten <i>Included in product</i> Ja/ Yes: + Nein/No: -	Verarbeitung auf derselben Linie, Kreuzkontamination möglich <i>Processing on the same line, cross-contamination possible</i> Ja/Yes: + falls ja, Menge (mg / kg) Nein/No: - If yes, quantity	Im Betrieb vorhanden <i>Present in the factory</i> Ja/ Yes: + Nein/No: -	Bemerkung (Inhaltsstoff) <i>comment (Ingredient)</i>
Gluten haltiges Getreide / <i>Cereals containing gluten</i>	-		-	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Crustaceans and products thereof</i>	-	-	+	Only closed containers, strict allergen policy- see QMH 20.7
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Eggs and products thereof</i>	-		-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Fish and products thereof</i>	-		-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Peanuts and products thereof</i>	-		-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Soybeans and products thereof</i>	-		-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	-		-	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandel, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnüsse und Pistazien)/ <i>Nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts)</i>	-		-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Celery and products thereof</i>	-		-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Mustard and products thereof</i>	-		-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-		-	
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg bzw. >10mg/l)/ <i>Sulphur dioxide and sulphites (more than 10 mg/kg or 10 mg/l)</i>	-		-	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Lupin and products thereof</i>	-		-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Molluscs and products thereof</i>	-		-	

	Covitar s.r.o. Rybná 716/24 Praha 110 00	Fon: +420 734 393 011 info@covitar.cz	Änderungsgrund: 13 Reason for change: 13
--	--	--	--

	Product Specification FD-Bio Sauerkirsche FD-Organic Sour cherry	Version: 8 Gültig ab /Valid from: 06.05.2025
		Seite 6 von 6 Page 6 of 6

14. Rechtlicher Status / Legal Status

Das Produkt und die Verpackung entsprechen den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und des deutschen Lebensmittelrechts. Wir empfehlen unseren Kunden, die bereitgestellten Kennzeichnungsinformationen auf Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen zu überprüfen, um eine ordnungsgemäße Kennzeichnung des Produkts zu gewährleisten.

Es werden nur Rohstoffe verwendet, die den aktuellen deutschen BNN-Richtlinien und der EU-Bio-Verordnung (EU) Nr. 2018/848 und deren Durchführungsverordnungen entsprechen.

Es werden nur Rohstoffe verwendet, die der Verordnung (EU) 396/2005 über maximale Rückstandsmengen von Pestiziden und der Verordnung (EG) 1107/2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln in ihrer aktuellen Fassung und nachfolgenden Änderungen und Ersatz entsprechen, sowie den BNN-Richtlinien.

Es werden nur Rohstoffe verwendet, die der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in ihrer aktuellen Fassung und den nachfolgenden Änderungen und Ersatzvorschriften entsprechen.

The product and the packaging comply with the current applicable food law regulations of European Union and to the German Food Law. We recommend that our customers check the provided labelling information for compliance with local legislation in order to ensure proper labelling of the product.

Only raw materials are used that comply with the current German BNN guidelines and the EU organic regulation (EC) No. 2018/848 and its implementing regulations.

Only raw materials are used, which comply with the Regulation (EU) 396/2005 on maximum residues levels of pesticides and Regulation (EC) 1107/2009 concerning the placing of plant protection products on the market in their current versions and subsequent amendments and substitute regulations and the BNN-Directives.

Only raw materials are used, which correspond to the Regulation (EU) 2023/915 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs in the current version and subsequent amendments and substitute regulations.

15. Fremdkörper / Foreign Materials

Die von Covitar s.r.o. Produkte enthalten keine Fremdbestandteile, die sich nach dem Stand der Technik entfernen lassen. Unsere Bearbeitungslinien sind mit Magneten und Metalldetektoren (siehe Detektionsgrenzen), teilweise Siebanlagen sowie manueller oder technischer Sortierung ausgestattet. Trotz sorgfältigster Verlesung kann die 100%ige Freiheit von natürlichen oder durch Ernte eingebrachten Fremdkörperteilen nicht immer gewährleistet werden (Stiele, Holz, Steine und andere pflanzliche Fremdkörper). Unsere Rohwarenlieferanten unterliegen alle einem strengen HACCP-Konzept, um Fremdkörper auf einem möglichen Minimumlevel zu halten.

The products processed by Covitar s.r.o. do not contain foreign materials, which can be removed by means of process of technology. Our processing lines are equipped with magnets, metal detectors (see detection limits), partially sieves and manual or technical sorting. Despite careful sorting, the 100% absence of natural or harvesting foreign bodie, cannot always be guaranteed (Stems, wood, stones and other plant foreign bodies).Our raw material suppliers are all subject to strict HACCP concepts to keep foreign bodies to a minimum.




Rybná 716/14, 110 00 Praha 1
IC: 03507503, DIČ: CZ03507503
E-mail: tawico@gmail.com

	Covitar s.r.o. Rybná 716/24 Praha 110 00	Fon: +420 734 393 011 info@covitar.cz	Änderungsgrund: 13 Reason for change: 13
--	--	--	--