

Materialnummer	000000000010120206
Materialname	Chocolat Jomix 4 SGA HF



FRUCHTPRODUKTE & AROMEN
PRODUITS DE FRUITS & ARÔMES
FRUIT PREPARATIONS & FLAVOURS

Spezifikation

Kontakt

Land Hersteller:
E-Mail-Adresse: Industrie-bis@ffb-group.ch
Hersteller:

Produktdaten

Sachbezeichnung: Industriebalbfabrikat, pasteurisiert.
Dénomination spécifique: Produit semi-fini industriel, pasteurisé.
Denominazione specifica: Semilavorato industriale, pastorizzato.
Nettofüllmenge: 4
Nettofüllmengeneinheit: Kilogramm
Dosierung: 10 : 7 : 83
Allgemeine Bemerkungen: Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Produktionshinweis: Pasteurisiert

Sensorische Beschreibung

Geruch: intensiv, nach Schokolade
Geschmack: intensiv, nach Schokolade
Textur: dickflüssig, glatt
Aussehen: dunkelbraun

Label / Zertifikate

Zertifizierungshinweis: AMS-1931 Zertifizierungsstelle: q.inspecta GmbH
Labels ausgelobt: Suisse Garantie

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Lagerbedingungen: Gekühlt (<5°C)
Lagertemperatur min.: 1,00 °C
Lagertemperatur max.: 5,00 °C
Mindestreifezeit: 60 Tage
Gesamthaltbarkeit: 165 Tage
Kühl- und Aufbewahrung: Gekühlt aufbewahren bei max. +5 °C.

Materialnummer	000000000010120206
Materialname	Chocolat Jomix 4 SGA HF

Zusammensetzung

Bestandteil	E-Nr.	Menge in %	Herkunftsland
Zucker		49.46	Schweiz
Wasser		30.41	Schweiz
Kakaopulver fettarm 13%		13.21	
Kakaomasse		3.99	Afrika, Lateinamerika
Kakaobutter		1.75	Afrika, Lateinamerika
Zitronensaftkonzentrat		1.18	Argentinien

Deklarationsinformationen

Zutaten: Zucker, Wasser, Kakaopulver fettarm 13%, Schokolade 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter 16%), Zitronensaftkonzentrat.

In Zutaten enthaltene Allergene, gem. LIV Anhang 6 (CH) und der LMIV (1169/2011) Anhang II:

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten

Nährwertangaben

	Einheit	100g
2-(4-Methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmeth	ppm	0
3-(1-((3,5-Dimethylisoxazol-4-yl)methyl)-1H-pyrazol-4-yl)-1-	ppm	0
4-Amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-m	ppm	0
4-Amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-me	ppm	0
Aloin	ppm	0
Deca-2,4,7-trienal	ppm	0

GVO Angaben

	Ja	Nein
GVO: Ist Erzeugnis ein gentechnisch veränderter Organismus?	☐	☒
GVO: Enthält Erzeugnis gentec. veränderte Organismen?	☐	☒
GVO: Kennzeichnungspflicht gemäss VGVL?	☐	☒

Materialnummer	000000000010120206
Materialname	Chocolat Jomix 4 SGA HF

Angaben zur Nanotechnologie

	Ja	Nein
Nanotechnologie	☐	☒

Angaben zur Bestrahlung

Bezeichnung	Ja	Nein
Strahlenbehandlung	☐	☒

Chem.-physik. Kennzahlen

	Einheit	unterer Gw	Sollwert	oberer Gw	Kommentar	Kommentar 2	
pH-Wert		5.0	5.2	5.4	Frequenz: 2x pro Jahr	Methode: pH-Meter	
Trockenmasse	°Brix	64	66	68	Frequenz: 2x pro Jahr	Methode: Refraktometer unkorrigiert	
Viskosität	mPa.s	1400	2100	3000	Frequenz: 2x pro Jahr	Methode: Rotationsviskosimeter (20°C)	

Mikrobiologische Kennzahlen

Keim	Einheit	unterer Gw	Sollwert	oberer Gw	Kommentar	Kommentar 2	
Aerobe, mesophile Keime (GKZ)	KBE/g			1000	Frequenz: 2x pro Jahr		
Hefen	KBE/g			10	Frequenz: 2x pro Jahr		
Schimmel	KBE/g			10	Frequenz: 2x pro Jahr		

Keimreduzierende Verfahren

Keimreduzierende Verfahren:	Pasteurisieren 90°C
-----------------------------	---------------------

Fremdkörpermanagement

Fremdkörpermgmt-Methode:	Magnet, Sieb / Magnet = 5800 Gauss; Sieb = 0.8 mm
--------------------------	---

Verpackung

Verpackungsart:	Eimer (PP)
-----------------	------------