

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: CH Rhabarber Pacovis 14
BINA Artikel-Nr. (intern)	: 300012522
BINA Artikel-Nr.	: 183001393000
Ansprechpartner Verkauf	: Industrie@bina.ch
Ansprechpartner QS	: Andreas Pfeiffer (andreas.pfeiffer@bina.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Grundstoff
Füllmenge	: 14 kg
Haltbarkeitshinweis	: • Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C.
Gefahrenhinweis	: Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.

Sensorische Beschreibung

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Farbe	grünbraun
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Rhabarber
Textur / Struktur	dickflüssig, mit Fasern

MHD/ Lagerbedingungen

Lagerbedingungen	Tmin	Tmax	Restlaufzeit ab Anlieferung	Gesamthaltbarkeit
gekühlt	1 °C	5 °C	45 Tage	150 Tage

3. Zusammensetzung

Zutat	E-Nr.	Anteil [%]	Ursprungsland	Zusatzangaben	Bemerkung
Zucker		52,0	Schweiz		
Rhabarber		42,0	Schweiz		
Wasser		3,4	Schweiz		
Maisstärke		2,2	Europäische Gemeinschaft		
Aroma		0,4	Deutschland		

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Rhabarber 42%, Wasser, Maisstärke, Aroma.

Allergene

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

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten.

4. Nährwerte

100 g enthalten	
Energie	950 kJ (224 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	52 g
Ballaststoffe	1,1 g
Eiweiss	< 0,5 g
Salz	0,02 g

5. Zusatzangaben

GVO Angaben

Enthält GVO? : nein

Aus GVO gewonnen? : nein

GVO Kennzeichnungspflicht? : nein

Angaben zur Nanotechnologie

Nanotechnologie im Produkt : nein

Angaben zur Bestrahlung

Bestrahlung : nein

Chem.-physik. Kennzahlen

Merkmal	Methode	Einheit	Sollwert	unterer Grenzwert	oberer Grenzwert
Refraction (20°C)	uncorr.	°Brix		54	58
pH (20°C)		-		3.0	3.4

Sonstige Angaben

genussfertig	:	nein
Tierische Zutaten enthalten?	:	nein
Vegetarismus	:	Vegan

6. Lebensmittelsicherheit

Keimreduzierende Verfahren

Methoden	Bedingungen
Pasteurisieren	

Mikrobiologische Kennzahlen

Merkmal	Einheit	Toleranzwert ,m'	Grenzwert ,M'
Aerobe, mesophile Keime (GKZ)	cfu/g		1000
Hefen	cfu/g		10
Schimmel	cfu/g		10

Fremdkörpermanagement

Methoden	Bedingungen
Sonstige Methoden	Lochscheibenmühle 8 mm

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

Anlieferform des Materials : Flasche PE

8. Bemerkungen

Die Ware entspricht der schweizerischen Gesetzgebung und den EU-Richtlinien (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen/Änderungen).

Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.

Dieses Dokument wurde digital erzeugt und ist ohne Unterschrift gültig.

Gültig ab:

07.01.2021 / M. Spirig

Bischofszell Nahrungsmittel AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell