

Materialnummer	000000000010118577
Materialname	Weisse Schokolade Joghurt Pacovis 14



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

Spezifikation

Kontakt

Land Hersteller:	Hergestellt in der Schweiz
E-Mail-Adresse	Industrie-bis@ffb-group.ch
Hersteller:	

Produktdaten

Sachbezeichnung:	Industriehalbfabrikat, pasteurisiert
Dénomination spécifique:	Produit semi-fini industriel, pasteurisé.
Denominazione specifica:	Semilavorato industriale, pastorizzato.
Nettofüllmenge:	14
Nettofüllmengeneinheit:	Kilogramm
Dosierung:	20:80
Allgemeine Bemerkungen:	Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Produktionshinweis:	Pasteurisiert

Sensorische Beschreibung

Textur ext.:	viskos, glatt
Aussehen ext.:	weiss
Geruch:	intensiv, nach Schokolade
Geschmack:	intensiv, nach Schokolade
Textur:	viskos, glatt
Aussehen:	weiss

Label / Zertifikate

Ernährungsform:	vegetarisch
-----------------	-------------

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Lagerbedingungen:	Gekühlt (<5°C)
Lagertemperatur min.:	1,00 °C
Lagertemperatur max.:	5,00 °C
Mindestreifezeit:	60 Tage
Gesamthaltbarkeit:	90 Tage
Kühl- und Aufbewahrung:	Gekühlt aufbewahren bei max. +5 °C.

Materialnummer	000000000010118577
Materialname	Weisse Schokolade Joghurt Pacovis 14

Zusammensetzung

Bestandteil	E-Nr.	Menge in %	Herkunftsland
Zucker		48.90	Schweiz
Wasser		37.85	Schweiz
Schokolade weiss (Zucker, Kakaobutter 31%, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Aroma)		11.00	Afrika, Asien, Lateinamerika, Schweiz, Welt
modifizierte Stärke		1.83	Europäische Union
Säureregulator: Milchsäure	E 270	0.32	Europa
Aroma		0.08	Afrika, Asien, Europa, Nordamerika, Ozeanien
Vanillin		0.00	China, Deutschland

Deklarationsinformationen

Zutaten: Zucker, Wasser, Schokolade weiss (Zucker, Kakaobutter 31%, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Aroma), modifizierte Stärke, Säureregulator: Milchsäure, Aroma, Vanillin.

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Welcher Inhaltsstoff?
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)	☒	☐	☐	

Nährwertangaben

	Einheit	100g
Energie	kJ	1127
Energie	kcal	266
Fett	g	3.9
davon gesättigte Fettsäuren	g	2.4
Kohlenhydrate	g	57
davon Zucker	g	55
Ballaststoffe	g	0
Eiweiss	g	0.8
Salz	g	0.04

Materialnummer	000000000010118577
Materialname	Weisse Schokolade Joghurt Pacovis 14

GVO Angaben

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

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		3.8	4.0	4.2	Frequenz: Jede Charge	Methode: pH-Meter	
Trockenmasse	°Brix	59	61	63	Frequenz: Jede Charge	Methode: Refraktometer unkorrigiert	
Viskosität	cm	9	11	13	Frequenz: Jede Charge	Methode: Viskosität Bostwick 8°C/10s	

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
-----------------------------	----------------

Materialnummer	000000000010118577
Materialname	Weisse Schokolade Joghurt Pacovis 14

Fremdkörpermanagement

Fremdkörpermgmt-
Methode: Sieb 1 mm

Verpackung

Verpackungsart: Kanister (PE)