

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Bio Knospe Aprikose Jomix 4
Artikel-Nr.	: 10246512
Ansprechpartner Verkauf	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Ansprechpartner QS	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Industrielhalfabrikat: Grundstoff für Joghurt
Füllmenge	: 4 kg
Haltbarkeitshinweis	: • Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C.
Gefahrenhinweis	: Halfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Gefahrenhinweis	: Stückige Zubereitungen können in Ausnahmefällen Schalen, Kern- und Steinstücke enthalten.

Sensorische Beschreibung

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Farbe	braunorange
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Aprikose
Textur / Struktur	dünflüssig, mit Stücken



Label Informationen

Label
Knospe

MHD/ Lagerbedingungen

Lagerbedingungen	Tmin	Tmax	Restlaufzeit ab Anlieferung	Gesamthaltbarkeit
gekühlt	1 °C	5 °C	60 Tage	165 Tage

3. Zusammensetzung

Zutat	E-Nr.	Anteil [%]	Ursprungsland	Zusatzangaben	Bemerkung
Aprikosen		50	Schweiz		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud
Rohrohrzucker		47	Paraguay		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud
Birnendicksaft		3	Schweiz		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Aprikosen*, Rohrohrzucker*, Birnendicksaft*.

CH-BIO-006 * aus biologischer Landwirtschaft

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	937 kJ (221 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,5 g
Kohlenhydrate	54 g
davon Zucker	53 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiss	0,5 g
Salz	0 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)		°Bx		55	59
pH (20°C)		-		3.6	4.0

Zubereitung/Dosierung

Dosierung: 15 : 85

Sonstige Angaben

genussfertig : nein

Tierische Zutaten enthalten? : nein

Trotz sorgfältiger Verarbeitung können gelegentlich Steinteile vorkommen.

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
Dauermagnet	5800 Gauss



7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

Anlieferform des Materials	: Eimer PP
Produktschutz	: Siegelfolie PET/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:

27.2.2024 / J. Wiesli

Fresh Food & Beverage Group AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell