

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Heidelberg Jomix 14 SGA HF
Artikel-Nr.	: 10218341
Ansprechpartner Verkauf	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Ansprechpartner QS	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.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.
Gefahrenhinweis	: Stückige Zubereitungen können in Ausnahmefällen Schalen, Kern- und Steinstücke enthalten.

Sensorische Beschreibung

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Farbe	dunkelviolett
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Heidelbeere
Textur / Struktur	dickflüssig, mit Stücken

Label Informationen

Label
Suisse Garantie Halbfabrikate; SGA Anteil 55 %

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
Zucker		53,2	Schweiz		SGA
Heidelbeeren		42,0	Polen, Schweden, Lettland, Weissrussland		
Wasser		2,6	Schweiz		
Maisstärke		2,2	Europäische Gemeinschaft		
Aroma		<= 0.1	Frankreich		

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff



Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Heidelbeeren 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	1016 kJ (239 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	56 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiss	< 0,5 g
Salz	0,03 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		60	64
pH (20°C)		-		2.8	3.4

Zubereitung/Dosierung

Dosierung: 12 : 4 : 84

Zubereitung/Dosierung

Zubereitung :
12KG GRUNDSTOFF/BASE/BASIC FOOD STUFF, 4KG
ZUCKER/SUCRE/SUGAR, 84KG JOGHURT/YOGOURT/YOGURT

Sonstige Angaben

Sicherheitsdatenblatt vorhanden	: nein
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
Sieb	10 mm
Magnet	5500 Gauss

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:

14.02.2024 / M. Spirig

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