

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Pfirsich Jomix 4.4
Artikel-Nr.	: 10232292
Ansprechpartner Verkauf	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Ansprechpartner QS	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Grundstoff
Füllmenge	: 4.4 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	orange
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Pfirsich
Textur / Struktur	dickflüssig, mit Stücken

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		55,0	Schweiz		
Pfirsiche		35,0	Südafrika		
Pfirsichkonzentrat		5,0	Spanien, Italien		f 3
Wachsmaisstärke		1,9	Frankreich, Ungarn, Deutschland		
Wasser		1,9	Schweiz		
Zitronensaftkonzentrat		<= 1	Italien		f 4.7
Aroma		<= 1	Deutschland		
Säuerungsmittel: Citronensäure	E 330	<= 1	China		Carry over

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Pfirsiche 35%, Pfirsichpulpkonzentrat 5%, Wasser, Wachsmaisstärke, Zitronensaftkonzentrat, 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	1070 kJ (252 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	59 g
Ballaststoffe	0,9 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		58	64
pH (20°C)		-		3.4	3.8

Zubereitung/Dosierung

Dosierung: 10 : 5 : 85

Sonstige Angaben

Sicherheitsdatenblatt vorhanden : nein

genussfertig : nein

Tierische Zutaten enthalten? : nein

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	perforated disc mill 12 mm
Magnet	5800 Gauss

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

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

8. Bemerkungen



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

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:

29.5.2024 / M. Spirig

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