

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Rhabarber Jomix 14 SGA HF
Artikel-Nr.	: 10246655
Zolltarifnummer	: 2007.9929
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.
Sonstiges	: Zolltarifnummer; Angabe ohne Gewähr. Die angegebene Zolltarifnummer ist lediglich eine Einschätzung unsererseits, es liegt keine verbindliche Zolltarifauskunft des Schweizer Zolls vor.

Sensorische Beschreibung

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

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		52,0	Schweiz		SGA
Rhabarber		42,0	Niederlande		
Wasser		3,4	Schweiz		
Maisstärke		2,2	Deutschland, Frankreich, Ungarn		
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 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	52 g
Ballaststoffe	1,3 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		54	58
pH (20°C)		-		3.0	3.4

Zubereitung/Dosierung

Dosierung: 12 : 4 : 84

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
Dauermagnet	5800Gauss
Sonstige Methoden	perforated disc mill 8 mm

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

Material der Primärverpackung : Flasche 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:

19.12.2023 / M. Spirig

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