

Materialnummer	00000000011040521
Materialname	Obermeilen Apricote 12.5 Kg



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:	Fruchtzubereitung, pasteurisiert.
Dénomination spécifique:	Préparation à base de fruits, pasteurisée.
Denominazione specifica:	Preparazione a base di frutta, pastorizzata.
Nettofüllmenge:	12,5
Nettofüllmengeneinheit:	Kilogramm
Allgemeine Bemerkungen:	Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Produktionshinweis:	Pasteurisiert
Warnhinweis:	Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchtsteine oder harte Fruchtteile enthalten.

Sensorische Beschreibung

Geruch ext.:	nach Aprikosen, ohne Fremdgeruch
Geschmack ext.:	süss, nach Aprikosen, ohne Fremdgeschmack
Textur ext.:	streichfähig, backfest
Aussehen ext.:	gelb-orange

Label / Zertifikate

Ernährungsform:	vegan
-----------------	-------

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Lagerbedingungen:	Ungekühlt
Lagertemperatur min.:	18,00 °C
Lagertemperatur max.:	25,00 °C
Mindestrestlaufzeit:	550 Tage
Gesamthaltbarkeit:	720 Tage
Kühl- und Aufbewahrung:	Bei Raumtemperatur aufbewahren., Nach dem Öffnen bei +5°C aufbewahren.
Datierungshinweis:	Mindestens haltbar bis

Materialnummer 00000000011040521
Materialname Obermeilen Apricoture 12.5 Kg

Zusammensetzung

Bestandteil	E-Nr.	Menge in %	Herkunftsland
Zucker		44.65	Deutschland, Europa, Europäische Union, Frankreich, Schweiz
Wasser		30.51	Schweiz
Glucosesirup		20.00	Europa
Aprikosenpüreekonzentrat 3.5%		3.67	Europa, Südamerika
Geliermittel: Pektin	E 440	0.50	Deutschland, Europa, Frankreich, Litauen, Österreich, Polen, Ungarn
Säuerungsmittel: Citronensäure	E 330	0.30	China
Säureregulatoren: Natriumcitrate und Polyphosphate	E 331, E 452	0.11	China, Welt
Sonnenblumenöl		0.10	Bulgarien, Italien, Rumänien, Serbien, Ukraine, Ungarn
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat	E 202	0.08	China
Beta-Carotin		0.04	Welt
Aroma		0.02	
Festigungsmittel: Calciumcitrate	E 333	0.02	Deutschland

Deklarationsinformationen

Zutaten: Zucker, Wasser, Glucosesirup, Aprikosenpüreekonzentrat 3.5%, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: Natriumcitrate und Polyphosphate, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Beta-Carotin, Aroma, Festigungsmittel: Calciumcitrate.

In Zutaten enthaltene Allergene, gem. LIV Anhang 6 (CH) und der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 Anhang II:
Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten.

Materialnummer	00000000011040521
Materialname	Obermeilen Apricoure 12.5 Kg

Nährwertangaben

	Einheit	100g
Energie	kJ	1050
Energie	kcal	247
Fett	g	<0.5
davon gesättigte Fettsäuren	g	<0.1
Kohlenhydrate	g	61
davon Zucker	g	51
Ballaststoffe	g	0.6
Eiweiss	g	<0.5
Salz	g	0.07

GVO Angaben

	Ja	Nein
GVO: Ist Erzeugnis ein gentechnisch veränderter Organismus?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
GVO: Enthält Erzeugnis gentec. veränderte Organismen?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
GVO: Kennzeichnungspflicht gemäss VGVL?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Angaben zur Nanotechnologie

	Ja	Nein
Nanotechnologie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Angaben zur Bestrahlung

Bezeichnung	Ja	Nein
Strahlenbehandlung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Chem.-physik. Kennzahlen

	Einheit	unterer Gw	Sollwert	oberer Gw	Kommentar	Kommentar 2
pH-Wert		3.35	3.55	3.75	Frequenz: Jede Charge	Methode: pH-Meter
Trockenmasse	°Brix	61	63	65	Frequenz: Jede Charge	Methode: Refraktometer unkorrigiert.

Materialnummer	00000000011040521
Materialname	Obermeilen Apricature 12.5 Kg

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

Fremdkörpermanagement

Fremdkörpermgmt-Methode:	Metalldetektor, Sieb Metaldetektor: Fe 1mm, nFe 1.5mm, SS 2.5mm Sieb: 1.5mm
--------------------------	---

Verpackung

Verpackungsart:	Eimer Kunststoff (PP); Siegelfolie (PET/PE)
-----------------	---