

## Produktspezifikation

### 1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Heidelberg Jomix 14
BINA Artikel-Nr. (intern)	: 300006436
BINA Artikel-Nr.	: 183016640000
Zolltarifnummer	: 2007.9929
Ansprechpartner Verkauf	: Culinarium@bina.ch
Ansprechpartner QS	: Andreas Pfeiffer (andreas.pfeiffer@bina.ch)

### 2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Grundstoff
Füllmenge	: 14 kg
Haltbarkeitshinweis	: <ul style="list-style-type: none"><li>• Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C.</li></ul>
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 Anteil 55.80 %

## MHD/ Lagerbedingungen

Lagerbedingungen	Tmin	Tmax	Restlaufzeit ab Anlieferung	Gesamthaltbarkeit
gekühlt	1 °C	5 °C	45 Tage	150 Tage

## 3. Zusammensetzung

Zutat	E-Nr.	Anteil [%]	Ursprungsland	Zusatzangaben	Bemerkung
Zucker		53,2	Schweiz		
Heidelbeeren		42,0	Ukraine, Polen, Lettland		
Wachsmaisstärke		2,2	Europa		
Wasser		2,1	Schweiz		
Aroma		<= 1	Deutschland		

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

## Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Heidelbeeren 42%, Maisstärke, Wasser, Aroma.

## Allergene

In Zutaten enthaltene Allergene, gem. LIV Anhang 6 (CH) und der LMIV (1169/2011) Anhang II:

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten.

300006436 Heidelbeer Jomix 14 / Version 1.7

#### 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

GVO-Informationen über die Herstellung des Produkts/ der Zutaten : mit konventionellen Enzymen und/oder Mikroorganismen produziert

Hergestellt mit GVO? : nein

Enthält GVO? : nein

##### Angaben zur Nanotechnologie

Nanotechnologie im Produkt : nein

##### Angaben zur Bestrahlung

Bestrahlung : nein

## Chem.-physik. Kennzahlen

Merkmal	Methode	Einheit	Sollwert	unterer Grenzwert	oberer Grenzwert
Zuckerrefraktion (20°C)		°Brix		60	64
pH - Wert (20°C)		-		2.8	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)	KBE/g		1000
Hefen	KBE/g		10
Schimmel	KBE/g		10

## Fremdkörpermanagement

Methoden	Bedingungen
Sieb	10 mm

## 7. Verpackung

### Allgemeine Verpackungsangaben

Anlieferform des Materials	: Palette
Art der Kunststoffe	: PE
Material der Primärverpackung	: Flasche

## 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.



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

**Gültig ab:**

26.02.2018 / M. Spirig

Bischofszell Nahrungsmittel AG  
Industriestrasse 1  
CH-9220 Bischofszell