

## Produktspezifikation

### 1. Allgemeine Angaben

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Artikelbezeichnung        | : | Himbeer Jomix 4.4                           |
| BINA Artikel-Nr. (intern) | : | 300006445                                   |
| BINA Artikel-Nr.          | : | 183016740000                                |
| Zolltarifnummer           | : | 2007.9929                                   |
| Ansprechpartner Verkauf   | : | Culinarium@bina.ch                          |
| Ansprechpartner QS        | : | Andreas Pfeiffer (andreas.pfeiffer@bina.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     | : Stücker Zubereitungen können in Ausnahmefällen Schalen, Kern- und Steinstücke enthalten.   |
| Steuerrecht-Hinweis | : Die mit diesem Grundstoff in der Schweiz hergestellten Erzeugnisse dürfen im Fertigzustand nicht mehr als 1.2 vol.% Alkohol enthalten (unsteuerter Alkohol). |
| Sonstiges           | : Zolltarifnummer: Angabe ohne Gewähr. Es ist lediglich eine Eintarifierung und keine offizielle Zolltarifnummer vom Zoll.                                     |

### Sensorische Beschreibung

| Merkmal              | Sensorische Beschreibung |
|----------------------|--------------------------|
| Farbe                | dunkelrot                |
| Geruch und Geschmack | intensiv, nach Himbeere  |
| Textur / Struktur    | dickflüssig, mit Kernen  |

### 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                         |       | 55,0       | Schweiz                       |               |            |
| Himbeeren                      |       | 35,0       | Serbien, Polen, Bosnien-Herz. |               |            |
| Wasser                         |       | 5,1        | Schweiz                       |               |            |
| Himbeersaftkonzentrat          |       | 1,9        | Serbien, Polen                |               | f 8        |
| Maisstärke                     |       | 1,7        | Europäische Gemeinschaft      |               |            |
| Aroma                          |       | <= 1       | Deutschland                   |               |            |
| Holunderbeerensaftkonzentrat   |       | <= 1       | Ungarn                        |               | f 6.5      |
| Randensaftkonzentrat           |       | <= 1       | Deutschland                   |               | f 6.7      |
| Säuerungsmittel: Citronensäure | E 330 | <= 1       | Deutschland                   |               | Carry over |

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

### Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Himbeeren 35%, Wasser, Himbeersaftkonzentrat 1.9%, Maisstärke, rote-Beete-Saftkonzentrat, Aroma, Holunderbeerensaftkonzentrat.

### 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                     | 1053 kJ<br>(248 kcal) |
| Fett                        | < 0,5 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g                 |
| Kohlenhydrate               | 60 g                  |
| davon Zucker                | 59 g                  |
| Ballaststoffe               | 2,3 g                 |
| Eiweiss                     | 0,6 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) |         | °Brix   |          | 60                | 64               |
| pH (20°C)         |         | -       |          | 2.8               | 3.4              |
| Ethanol           | calc.   | %G      | 0.05     |                   |                  |

**Zubereitung/Dosierung**

|            |             |
|------------|-------------|
| Dosierung: | 10 : 5 : 85 |
|------------|-------------|

**Sonstige Angaben**

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| 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     | 8 mm        |

## 7. Verpackung

### Allgemeine Verpackungsangaben

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Anlieferform des Materials    | : Palette     |
| Produktschutz                 | : Siegelfolie |
| Art der Kunststoffe           | : PP          |
| Material der Primärverpackung | : Eimer       |

## 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:**

27.01.2020 / M. Spirig

Bischofszell Nahrungsmittel AG  
Industriestrasse 1  
CH-9220 Bischofszell