

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	:	Bio Knospe Himbeer Jomix 4
BINA Artikel-Nr. (intern)	:	300006442
BINA Artikel-Nr.	:	183016690000
Zolltarifnummer	:	2007.9929
Ansprechpartner Verkauf	:	Culinarium@bina.ch
Ansprechpartner QS	:	Andreas Pfeiffer (andreas.pfeiffer@bina.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	:	Grundstoff
Füllmenge	:	4 kg
Weitere Angaben	:	(Frühere NR. OB 80.730.711)
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	rot
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Himbeere
Textur / Struktur	dickflüssig, mit Kernen

Label Informationen

Label
CH-BIO-006

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
Himbeeren		50	Kosovo, Polen		Bio Knospe / Le Bourgeon
Rohrohrzucker		47	Paraguay		Bio Knospe / Le Bourgeon
Birndicksaft		3	Schweiz	nicht relevant	Bio Knospe / Le Bourgeon

Deklarations-Informationen

Zutaten: Himbeeren*, Rohrohrzucker*, Birnendicksaft(CH)*.

Knospe * Aus kontrolliert biologischem Anbau.

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	937 kJ (221 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	52 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiss	0,7 g
Salz	0 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
Brix (20°C)	uncorr.	°Bx		55	59
pH (20°C)		-		3.0	3.4

Zubereitung/Dosierung

Dosierung: 15 : 85

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
Sieb	10 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.

Gültig ab:

08.01.2020 / J. Wiesli

Bischofszell Nahrungsmittel AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell