



Allgemeine Daten

Produktbeschreibung

Materialnummer:	000000000010231986
Materialname:	Choco-Orange Joghurt Bichsel 4.4 XLP
Spezifikationsversion:	003
Spezifikationsfreigabedatum:	19.06.2026

Produktinformation

Allgemeine Informationen

Gewicht:	4.4
Gewichtseinheit:	Kilogramm
Dosierung:	10 : 5 : 85
Allgemeine Bemerkungen:	Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

Produktinformation

Sachbezeichnung:	Halbfabrikat, pasteurisiert.
Allergenhinweis:	In Zutaten enthaltene Allergene, gem. LIV Anhang 6 (CH) und der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 Anhang II: Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten.
Produktionsland:	Schweiz
Produktionshinweis:	Pasteurisiert
Kühl- und Aufbewahrungshinweis:	Gekühlt aufbewahren bei max. +5 °C.
Datierungshinweis:	Mindestens haltbar bis

Zusammensetzung

Zutaten	Zutatenstruktur	Zusatzstoffnummer	Zusatzstoffklasse	Wert	Einheit	Ursprungsland	Labelhinweis
Zucker	01				%	Schweiz, Europa	
Orangenzellen	02			35.0	%		
Kakaopulver fettarm	03			8.0	%	Europa	
Wasser	04				%	Schweiz	
Schokolade	05			2.0	%		
Zucker	05.01			0.96	%	Schweiz	
Kakaomasse	05.02			0.73	%	Afrika, Lateinamerika	
Kakaobutter	05.03			0.32	%	Afrika, Lateinamerika	
modifizierte Stärke	06	E 1422	Modifizierte Stärke		%	Europäische Union	
Aromen	07				%		

Information: Zucker, Orangenzellen 35%, Kakaopulver fettarm 8%, Wasser, Schokolade 2% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter 16%), modifizierte Stärke, Aromen.

Nährwerte

Nährwert	100 g	Einheit
Energie	1072	kJ
Energie	253	kcal
Fett	1.6	g
davon gesättigte Fettsäuren	1.0	g
Kohlenhydrate	56	g
davon Zucker	53	g
Ballaststoffe	3.0	g
Eiweiss	1.9	g
Salz	0.01	g

Labordaten

Mikrobiologie

Merkmal	Einheit	Grenzwert	Frequenz
Aerobe mesoph. Keime	KBE/g	1,000	2x pro Jahr
Hefen	KBE/g	10	2x pro Jahr
Schimmel	KBE/g	10	2x pro Jahr

Chemisch-physikalische Angaben

Merkmal	Einheit	Sollwert	Min	Max	Frequenz	Methode
pH-Wert		5.5	5.3	5.7	Jede Charge	pH-Meter
Trockenmasse	°Brix	64	62	66	Jede Charge	Refrakometer unkorrigiert

Lebensmittelsicherheitsinformationen

Fremdkörpermanagement

Methode	Parameter
Magnet	

Keimreduzierende Verfahren

Methode
Pasteurisieren

Sensorik

Geruch:	intensiv, nach Schokolade und Orange
Geschmack:	intensiv, nach Schokolade und Orange
Textur:	dickflüssig, mit Fasern
Visuelle Aspekte:	dunkelbraun

Auslobungsinformation

Genussfertig:	ja
---------------	----

GVO, Nano, Strahlen

Ist Erzeugnis ein gentechnisch veränderter Organismus?	nein
Enthält Erzeugnis gentechnisch veränderte Organismen?	nein
Wurde das Erzeugnis, dessen Zutat oder Bestandteile mit Hilfe von GVO-Mikroorganismen oder GVO-Enzymen hergestellt?	nein
Kennzeichnungspflicht gemäss VGVL?	nein
Nanotechnology:	nein
Strahlenbehandlung:	nein

Verpackungsdaten

Stufe 1

Art der Verpackungskomp 1:	Eimer
Material der Verpackungskomp 1:	Kunststoff (PP)
Bemerkung Verpackungskomp.:	Siegelfolie (PET/PE)

Lagerbedingungen

Lagerbedingungen:	Gekühlt (<5°C)
Lagerungstemperatur min.:	1 °C
Lagerungstemperatur max.:	5 °C
Gesamthaltbarkeit:	150 Tage
Mindestrestlaufzeit:	100 Tage