

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Färbesaft-Konzentrat 5
Artikel-Nr.	: 10258664
Ansprechpartner Verkauf	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Ansprechpartner QS	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Rote Beetesaftkonzentrat mit Zitronensäure
Füllmenge	: 5 kg
Haltbarkeitshinweis	: • Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C.
Gefahrenhinweis	: Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.

Sensorische Beschreibung

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Visuelle Aspekte	rot-violett
Geruch und Geschmack	arttypisch
Textur / Struktur	viskose, leicht trübe Flüssigkeit

MHD/ Lagerbedingungen

Lagerbedingungen	Tmin	Tmax	Restlaufzeit ab Anlieferung	Gesamthaltbarkeit
gekühlt	1 °C	5 °C	100 Tage	150 Tage

3. Zusammensetzung

Zutat	E-Nr.	Anteil [%]	Ursprungsland	Zusatzangaben	Bemerkung
Randensaftkonzentrat		98	Deutschland		
Säuerungsmittel: Citronensäure	E 330	2	Europa		

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: rote-Beete-Saftkonzentrat 98%, Säuerungsmittel: Citronensäure.

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	1046 kJ (246 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	57 g
davon Zucker	57 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiss	2,8 g
Salz	0,50 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)	uncorr.	°Brix		68.5	72.5
pH Value				3.8	4.5

Sonstige Angaben

Sicherheitsdatenblatt vorhanden	: nein
genussfertig	: nein
Tierische Zutaten enthalten?	: nein
Vegetarismus	: Vegan

6. Lebensmittelsicherheit

Keimreduzierende Verfahren

Methoden	Bedingungen
keine keimreduzierenden Verfahren	

Mikrobiologische Kennzahlen

Merkmal	Einheit	Toleranzwert ,m'	Grenzwert ,M'
Aerobe, mesophile Keime (GKZ)	cfu/g		1000
Hefen	cfu/g		100
Schimmel	cfu/g		100
Koagulase positive Staphylococcen	cfu/g		100
Enterobacteriaceae	cfu/g		100
E. coli	cfu/g		10

Fremdkörpermanagement

Methoden	Bedingungen
Sieb	< 1 mm

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

Anlieferform des Materials : Kanister HDPE

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:

15.2.2024 / M. Spirig

Fresh Food & Beverage Group AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell