

Materialnummer	000000000010234966
Materialname	Holunder Joghurt Bichsel 4.4 XLP



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

Spezifikation

Kontakt

Land Hersteller:	Hergestellt in der Schweiz
E-Mail-Adresse	Industrie-bis@ffb-group.ch
Hersteller:	

Produktdaten

Sachbezeichnung:	Fruchtzubereitung, pasteurisiert.
Dénomination spécifique:	Préparation à base de fruits, pasteurisée.
Denominazione specifica:	Preparazione a base di frutta, pastorizzata.
Nettofüllmenge:	4,4
Nettofüllmengeneinheit:	Kilogramm
Dosierung:	10 : 5 : 85
Allgemeine	Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Bemerkungen:	Die mit diesem Grundstoff in der Schweiz hergestellten Erzeugnisse dürfen im Fertigzustand nicht mehr als 1.2 vol.% Alkohol enthalten (unversteuerter Alkohol).
Produktionshinweis:	Pasteurisiert

Sensorische Beschreibung

Geruch:	intensiv, nach Holunder
Geschmack:	intensiv, nach Holunder
Textur:	dickflüssig, mit Stücken
Aussehen:	dunkelviolett

Label / Zertifikate

Ernährungsform:	vegan
-----------------	-------

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Lagerbedingungen:	Gekühlt (<5°C)
Lagertemperatur min.:	1 °C
Lagertemperatur max:	5 °C
Mindestreifezeit:	45 Tage
Gesamthaltbarkeit:	150 Tage
Kühl- und Aufbewahrung:	Gekühlt aufbewahren bei max. +5 °C.
Datierungshinweis:	Mindestens haltbar bis

Materialnummer	000000000010234966
Materialname	Holunder Joghurt Bichsel 4.4 XLP

Zusammensetzung

Bestandteil	E-Nr.	Menge in %	Herkunftsland
Zucker		50.18	Europa, Schweiz
Holunderbeeren 43%		42.50	Europa
Wasser		3.24	Schweiz
modifizierte Stärke		2.30	Europäische Union
Holunderbeerensaftkonzentrat 1%		1.16	Ungarn
Zitronensaftkonzentrat		0.60	Italien
natürliches Aroma		0.01	keine Angabe möglich
Verdickungsmittel: Propylenglycolalginat und Xanthan	E 405, E 415	0.00	Chile, Österreich
Säuerungsmittel: Citronensäure	E 330	0.00	China
Schaumverhüter: Dimethylpolysiloxan	E 900	0.00	

Deklarationsinformationen

Zutaten: Zucker, Holunderbeeren 43%, Wasser, modifizierte Stärke, Holunderbeerensaftkonzentrat 1%, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma.

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

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten

Verdickungsmittel: Propylenglycolalginat und Xanthan, Säuerungsmittel: Citronensäure, Schaumverhüter: Dimethylpolysiloxan werden als Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt.

Nährwertangaben

	Einheit	100g
Energie	kJ	1012
Energie	kcal	239
Fett	g	0.7
davon gesättigte Fettsäuren	g	<0.1
Kohlenhydrate	g	56
davon Zucker	g	53
Ballaststoffe	g	1.7
Eiweiss	g	1.1
Salz	g	0.01

Materialnummer	000000000010234966
Materialname	Holunder Joghurt Bichsel 4.4 XLP

GVO Angaben

	Ja	Nein
GVO: Ist Erzeugnis ein gentechnisch veränderter Organismus?	☐	☒
GVO: Enthält Erzeugnis gentec. veränderte Organismen?	☐	☒
GVO: Kennzeichnungspflicht gemäss VGVL?	☐	☒

Angaben zur Nanotechnologie

	Ja	Nein
Nanotechnologie	☐	☒

Angaben zur Bestrahlung

Bezeichnung	Ja	Nein
Strahlenbehandlung	☐	☒

Chem.-physik. Kennzahlen

	Einheit	unterer Gw	Sollwert	oberer Gw	Kommentar	Kommentar 2	
pH-Wert		3.7	3.8	3.9	Frequenz: auf Halbfabrikat = jede Charge (IPC)	Methode: pH-Meter	
Trockenmasse	°Brix	57	58	59	Frequenz: auf Halbfabrikat = jede Charge (IPC)	Methode: Refraktometer unkorrigiert	

Mikrobiologische Kennzahlen

Keim	Einheit	unterer Gw	Sollwert	oberer Gw	Kommentar	Kommentar 2	
Aerobe, mesophile Keime (GKZ)	KBE/g			1000	Frequenz: 2x pro Jahr		
Hefen	KBE/g			10	Frequenz: 2x pro Jahr		
Schimmel	KBE/g			10	Frequenz: 2x pro Jahr		

Keimreduzierende Verfahren

Keimreduzierende Verfahren: Pasteurisieren

Materialnummer	000000000010234966
Materialname	Holunder Joghurt Bichsel 4.4 XLP

Fremdkörpermanagement

Fremdkörpermgmt-
Methode: Magnet, Sieb
Magnet/Aimant = 5400 Gauss
Sieb/Tamis = 10 mm

Verpackung

Verpackungsart: Eimer (PP), Siegelfolie (PET/PE)