

Allgemeine Daten

Produktbeschreibung

Materialnummer:	000000000010223019
Materialname:	Bio Knospe Brombeer Jomix 4
Spezifikationsversion:	003
Spezifikationsfreigabedatum:	18.06.2026

Lieferantenangaben

Land:	Schweiz
E-Mail:	Industrie-bis@ffb-group.ch

Produktinformation

Allgemeine Informationen

Gewicht:	4
Gewichtseinheit:	Kilogramm
Dosierung:	15 : 85
Allgemeine Bemerkungen:	Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

Produktinformation

Sachbezeichnung:	Fruchtzubereitung, 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

Warnhinweis: Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchtssteine oder harte Fruchtteile enthalten.

Kühl- und Aufbewahrungshinweis: Gekühlt aufbewahren bei max. +5 °C.

Datierungshinweis: Mindestens haltbar bis

Label ausgelobt: Bio Knospe (Herkunft Rohstoff: Ausland)

Zusammensetzung

Zutaten	Zutatenstruktur	Zusatzstoffnummer	Zusatzstoffklasse	Wert	Einheit	Ursprungsland	Labelhinweis
Brombeeren	<u>01</u>			50.0	%	Ukraine	Bio Knospe (Herkunft Rohstoff: Ausland)
Rohrohrzucker	<u>02</u>				%	Paraguay	Bio Knospe (Herkunft Rohstoff: Ausland)
Birnendicksaft	<u>03</u>			3.0	%	Schweiz	Bio Suisse Knospe (Herkunft Rohstoff: Schweiz)

Information: Brombeeren* 50%, Rohrohrzucker*, Birnendicksaft* 3% (Schweiz). * aus biologischer Landwirtschaft

Nährwerte

Nährwert	100.0 g	Einheit
Energie	933	kJ
Energie	220	kcal
Fett	< 0.5	g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0.1	g
Kohlenhydrate	52	g
davon Zucker	51	g
Ballaststoffe	3.0	g
Eiweiss	0.7	g
Salz	0.01	g

Labordaten

Mikrobiologie

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

Chemisch-physikalische Angaben

Merkmal	Einheit	Sollwert	Min	Max	Frequenz	Methode
Trockenmasse	°Brix	55	53	57	Keine Prüfung	Refraktometer unkorrigiert
pH-Wert		3.4	3.1	3.7	Keine Prüfung	pH-Meter

Lebensmittelsicherheitsinformationen

Fremdkörpermanagement

Methode	Parameter
Sieb	10 mm
Magnet	

Keimreduzierende Verfahren

Methode
Pasteurisieren

Sensorik

Geruch:	intensiv, nach Brombeere
Geschmack:	intensiv, nach Brombeere
Textur:	dickflüssig, mit Kernen
Visuelle Aspekte:	violett

Auslobungsinformation

Lizenznehmer:	Knospe-Lizenznehmer: Fresh Food & Beverage Group AG, CH-9220 Bischofszell
Genussfertig:	ja
Zertifizierungshinweis:	Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

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.:	1.00 °C
Lagerungstemperatur max.:	5.00 °C
Gesamthaltbarkeit:	165 Tage
Mindestreifezeit:	60 Tage