

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Chocolat Jomix 12
Artikel-Nr.	: 10227998
Ansprechpartner Verkauf	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Ansprechpartner QS	: Noémie Roch(noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Grundstoff
Füllmenge	: 12 kg
Haltbarkeitshinweis	: • Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C.
Gefahrenhinweis	: Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Allergenhinweis	: Kann Milch und Haselnüsse enthalten.

Sensorische Beschreibung

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Farbe	dunkelbraun
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Schokolade
Textur / Struktur	dickflüssig, glatt

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
Zucker		49,5	Schweiz		
Wasser		30,2	Schweiz		
Kakaopulver fettarm		13,2	Niederlande, Afrika		
Kakaomasse		4,0	Afrika, Lateinamerika		
Kakaobutter		1,7	Afrika, Lateinamerika, Asien		
Zitronensaftkonzentrat		1,4	Italien		f 4.7
Emulgator: Sonnenblumenlecithin	E 322	<= 1	Bulgarien		
natürliches Aroma		<= 1	Schweiz		

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Wasser, Kakaopulver fettarm, Schokolade 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter 15%, Emulgator : Sonnenblumenlecithin, natürliches Aroma), Zitronensaftkonzentrat.

Allergene

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

300006506 Chocolat Jomix 12 / Version 1.6

2/6

Anhang II:

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten.

4. Nährwerte

100 g enthalten	
Energie	1178 kJ (279 kcal)
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	50 g
Ballaststoffe	5,0 g
Eiweiss	3,4 g
Salz	0,01 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		64	68
pH (20°C)		-		5.0	5.4

Zubereitung/Dosierung

Dosierung:	10 : 7 : 83
------------	-------------

Sonstige Angaben

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

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	0.8 mm
Magnet	5800 Gauss

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

Anlieferform des Materials	: Eimer PP
Produktschutz	: Siegelfolie PET/PE

8. Bemerkungen



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

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:

14.12.2023 / M. Spirig

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