

Materialnummer	000000000010256824
Materialname	Chocolat Typ Milch Jomix 4 SGA HF



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:	Halbfabrikat, pasteurisiert.
Dénomination spécifique:	Produit semi-fini, pasteurisé.
Denominazione specifica:	Prodotto semilavorato, pastorizzato.
Nettofüllmenge:	4
Nettofüllmengeneinheit:	Kilogramm
Dosierung:	10 : 7 : 83
Allgemeine	Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Bemerkungen:	

Sensorische Beschreibung

Geruch ext.:	intensiv, nach Schokolade
Geschmack ext.:	intensiv, nach Schokolade
Textur ext.:	dickflüssig, glatt
Aussehen ext.:	dunkelbraun

Label / Zertifikate

Zertifizierungshinweis:	AMS-1931 Zertifizierungsstelle: q.inspecta GmbH
Labels ausgelobt:	Suisse Garantie
Ernährungsform:	lacto-vegetarisch

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Lagerbedingungen:	Gekühlt (<5°C)
Lagertemperatur min.:	1 °C
Lagertemperatur max.:	5 °C
Mindestreifezeit:	60 Tage
Gesamthaltbarkeit:	165 Tage
Kühl- und Aufbewahrung:	Gekühlt aufbewahren bei max. +5 °C.
Datierungshinweis:	Mindestens haltbar bis

Materialnummer	000000000010256824
Materialname	Chocolat Typ Milch Jomix 4 SGA HF

Zusammensetzung

Bestandteil	E-Nr.	Menge in %	Herkunftsland
Zucker		36.00	Schweiz
Wasser		35.10	Schweiz
Schokolade weiss 20% (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Aroma)		20.00	Afrika, Asien, Lateinamerika , Ozeanien, Schweiz, Welt
Kakaopulver fettarm		7.20	Afrika
Zitronensaftkonzentrat		1.70	Argentinien

Deklarationsinformationen

Zutaten: Zucker, Wasser, Schokolade weiss 20% (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Aroma), Kakaopulver fettarm, Zitronensaftkonzentrat.

Gesamtanteil SGA (Zucker) = 55 %

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Welcher Inhaltsstoff?
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)	☒	☐	☐	

Nährwertangaben

	Einheit	100g
Energie	kJ	1187
Energie	kcal	282
Fett	g	7.9
davon gesättigte Fettsäuren	g	4.8
Kohlenhydrate	g	48
davon Zucker	g	47
Ballaststoffe	g	2.3
Eiweiss	g	3.0
Salz	g	0.06

Materialnummer	000000000010256824
Materialname	Chocolat Typ Milch Jomix 4 SGA HF

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		4.4	4.6	4.8	Frequenz: Jede Charge	Methode: pH-Meter	
Trockenmasse	°Brix	61	63	65	Frequenz: Jede Charge	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	000000000010256824
Materialname	Chocolat Typ Milch Jomix 4 SGA HF

Fremdkörpermanagement

Fremdkörpermgmt-
Methode: Magnet, Sieb
Magnet = 5600 Gauss
Sieb = 0.8 mm

Verpackung

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