



Allgemeine Daten

Produktbeschreibung

Materialnummer: 000000000010210470

Materialname: Vanille mit Samen Jomix 4 SGA HF

Spezifikationsversion: 002

Spezifikationsfreigabedatum: 19.06.2026

Lieferantenangaben

Land: Schweiz

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

Produktinformation

Allgemeine Informationen

Gewicht: 4

Gewichtseinheit: Kilogramm

Dosierung: 4.5 : 8.5 : 87

Allgemeine Bemerkungen: Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

Produktinformation

Sachbezeichnung: **Halbfabrikat, 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

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

Datierungshinweis: Mindestens haltbar bis

Weitere Zusatzhinweise: Gesamtanteil SGA (Zucker) = 93%.

Label ausgelobt: Suisse Garantie

Ernährungsform: vegan

Zusammensetzung

Zutaten	Zutatenstruktur	Zusatzstoffnummer	Zusatzstoffklasse	Wert	Einheit	Ursprungsland	Labelhinweis
Zucker	<u>01</u>			61.0	%	Schweiz	Suisse Garantie
Wasser	<u>02</u>				%	Schweiz	
Maisstärke	<u>03</u>				%	Frankreich, Ungarn	
natürliches Vanillearoma	<u>04</u>			0.64	%		
Vanillesamen	<u>06</u>			0.30	%	Indonesien, Komoren, Madagaskar, Mexiko, Papua-Neuguinea, Uganda	
Saflorkonzentrat	<u>07</u>				%	China, Vietnam	
Caramelzuckersirup	<u>08</u>				%	Deutschland	
natürliches Aroma	<u>09</u>				%		
Zitronenkonzentrat	<u>17</u>				%	Argentinien, Italien, Türkei	

Information: Zucker, Wasser, Maisstärke, natürliches Vanillearoma 0.6%, Vanillesamen 0.3%, Saflorkonzentrat, Caramelzuckersirup, natürliches Aroma, Zitronenkonzentrat.

Nährwerte

Nährwert	100 g	Einheit
Energie	1119	kJ
Energie	264	kcal
Fett	< 0.5	g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0.1	g
Kohlenhydrate	64	g
davon Zucker	61	g

Ballaststoffe	< 0.5	g
Eiweiss	< 0.5	g
Salz	0.01	g

Labordaten

Mikrobiologie

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

Chemisch-physikalische Angaben

Merkmal	Einheit	Sollwert	Min	Max	Frequenz	Methode
Trockenmasse	°Brix	63	61	65	Keine Prüfung	Refrakometer unkorrigiert

Lebensmittelsicherheitsinformationen

Fremdkörpermanagement

Methode	Parameter
Sieb	0.8 mm
Magnet	

Keimreduzierende Verfahren

Methode
Pasteurisieren

Sensorik

Geruch: intensiv, nach Vanille

Geschmack: intensiv, nach Vanille

Textur: dickflüssig, mit Samen

Visuelle Aspekte: gelbbraun

Auslobungsinformation

Genussfertig: ja

Zertifizierungshinweis: AMS-1931 Zertifizierungsstelle: q.inspecta GmbH

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

Mindestrestlaufzeit: 60 Tage