

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Brombeer Jomix 4.4
BINA Artikel-Nr. (intern)	: 300006416
BINA Artikel-Nr.	: 183016330000
Zolltarifnummer	: 2007.9929
Ansprechpartner Verkauf	: Culinarium@bina.ch
Ansprechpartner QS	: Andreas Pfeiffer (andreas.pfeiffer@bina.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Grundstoff
Füllmenge	: 4.4 kg
Haltbarkeitshinweis	: <ul style="list-style-type: none">• Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C
Gefahrenhinweis	: Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Gefahrenhinweis	: Stückige Zubereitungen können in Ausnahmefällen Schalen, Kern- und Steinstücke enthalten.

Sensorische Beschreibung

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Farbe	dunkelviolett
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Brombeere
Textur / Struktur	dickflüssig, mit Stücken

Zertifikat

Zertifikat	Hersteller / Lieferant	Nummer des Zertifikates
FSSC 22000	Hersteller	41612
IFS	Hersteller	30435
ISO 14001	Hersteller	42162

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		55,0	Schweiz		
Brombeeren		38,0	Serbien		
Wasser		3,3	Schweiz		
Wachsmaisstärke		2,0	Europa		
Brombeersaftkonzentrat		1,6	Serbien		7.4-fach
Aroma		<= 1	Schweiz, Deutschland		

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Brombeeren 38%, Wasser, Maisstärke, Brombeersaftkonzentrat 1.6%, Aroma.

Allergene

In Zutaten enthaltene Allergene, gem. LKV Anhang 1 (CH) und der LMIV (1169/2011)
Anhang II:

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten.

4. Nährwerte

100 g enthalten	
Energie	1051 kJ (247 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,5 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	58 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiss	< 0,5 g
Salz	0,03 g

5. Zusatzangaben

GVO Angaben

GVO-Informationen zur Herstellung des Produkts/ der Zutaten : mit konventionellen Enzymen und/oder Mikroorganismen produziert

Hergestellt mit GVO? : nein

Enthält GVO? : nein

Angaben zur Nanotechnologie

Nanotechnologie im Produkt : nein

Angaben zur Bestrahlung

Bestrahlung : nein

Chem.-physik. Kennzahlen

Merkmal	Methode	Einheit	Sollwert	unterer Grenzwert	oberer Grenzwert
Zuckerrefraktion (20°C)		°Brix		61	65
pH - Wert (20°C)		-		2.9	3.5

Zubereitung/Dosierung

Dosierung: 10 : 5 : 85

Sonstige Angaben

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

6. Lebensmittelsicherheit

Keimreduzierende Verfahren

Methoden	Bedingungen
Pasteurisieren	

Mikrobiologische Kennzahlen

Merkmal	Einheit	Toleranzwert ,m'	Grenzwert ,M'
Aerobe, mesophile Keime (GKZ)	KBE/g		1000
Hefen	KBE/g		10
Schimmel	KBE/g		10

Fremdkörpermanagement

Methoden	Bedingungen
Sieb	10 mm

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

Anlieferform des Materials	: Palette
Produktschutz	: Siegelfolie

Art der Kunststoffe	: PP
Material der Primärverpackung	: Eimer

8. Bemerkungen

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:

10.05.2017 / M. Spirig

Bischofszell Nahrungsmittel AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell