

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Mocca Bon Gusto Lanz 14 XLI
BINA Artikel-Nr. (intern)	: 300006906
BINA Artikel-Nr.	: 183012210000
Zolltarifnummer	: 2101.1211
Ansprechpartner Verkauf	: Culinarium@bina.ch
Ansprechpartner QS	: Andreas Pfeiffer (andreas.pfeiffer@bina.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Grundstoff
Füllmenge	: 14 kg
Haltbarkeitshinweis	: • Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C.
Gefahrenhinweis	: Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Sonstiges	: Zolltarifnummer: Angabe ohne Gewähr. Es ist lediglich eine Eintarifierung und keine offizielle Zolltarifnummer vom Zoll.

Sensorische Beschreibung

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Farbe	dunkelbraun
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Kaffee
Textur / Struktur	dün nflüssig, glatt

MHD/ Lagerbedingungen

Lagerbedingungen	Tmin	Tmax	Restlaufzeit ab Anlieferung	Gesamthaltbarkeit
gekühlt	1 °C	5 °C	100 Tage	150 Tage

3. Zusammensetzung

Zutat	E-Nr.	Anteil [%]	Ursprungsland	Zusatzangaben	Bemerkung
Zucker		50	Schweiz		
Wasser		37	Schweiz		
Kaffeeextrakt		12	Deutschland		
Caramelzucker		<= 1	Deutschland		
Zitronensaftkonzentrat		<= 1	Italien		f 4.7
Aroma		<= 1	Deutschland		
Schaummittel: Dimethylpolysiloxan	E 900	<= 1	Großbritannien		V-Hilfsstoff

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Wasser, Kaffeeextrakt, Caramelzuckersirup, Zitronensaftkonzentrat, Aroma.

Allergene

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

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten.

4. Nährwerte

100 g enthalten	
Energie	1038 kJ (244 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	59 g
davon Zucker	51 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiss	1,9 g
Salz	0,02 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
Zuckerrefraktion (20°C)		°Brix		63	67
pH - Wert (20°C)		-		4.4	4.8

Zubereitung/Dosierung

Dosierung:	5 : 8 : 87
------------	------------

Sonstige Angaben

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	1 mm

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

Anlieferform des Materials	: Palette
Art der Kunststoffe	: PE
Material der Primärverpackung	: Kanister

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.



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

Gültig ab:

09.03.2020 / M. Spirig

Bischofszell Nahrungsmittel AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell