

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Pfirsich Jomix 4.4
BINA Artikel-Nr. (intern)	: 300006467
BINA Artikel-Nr.	: 183099800000
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	orange
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Pfirsich
Textur / Struktur	dickflüssig, mit Stücken

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		
Pfirsiche		35,0	Südafrika		
Pfirsichkonzentrat		5,0	Spanien		3-f
Wasser		1,9	Schweiz		
Wachsmaisstärke		1,9	Europa		
Zitronensaftkonzentrat		<= 1	Italien		4.7-f
Aroma		<= 1	Schweiz, Deutschland		

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Pfirsiche 35%, Pfirsichpulpkonzentrat 5%, Wasser, Wachsmaisstärke, 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	1070 kJ (252 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,5 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	59 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiss	< 0,5 g
Salz	0,03 g

5. Zusatzangaben

GVO Angaben

GVO-Informationen über die :
Herstellung des Produkts/ der
Zutaten

Hergestellt mit GVO? :

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
Refraction (20°C)		°Brix		58	64
pH (20°C)		-		3.4	3.8

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)	cfu/g		1000
Hefen	cfu/g		10
Schimmel	cfu/g		10

Fremdkörpermanagement

Methoden	Bedingungen
Sonstige Methoden	perforated disc mill 12 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.



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

Gültig ab:

21.09.2018 / M. Spirig

Bischofszell Nahrungsmittel AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell