

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Mocca Jomix 14
BINA Artikel-Nr. (intern)	: 300006515
BINA Artikel-Nr.	: 183000134000
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.

Sensorische Beschreibung

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



Label / Zertifikat

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

Label Informationen

Label	
Suisse Garantie Anteil 87.60 %	

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		58,3	Schweiz		
Wasser		33,5	Schweiz		
Kaffee-Extrakt		6,9	Deutschland		
Caramelzuckersirup		<= 1	Deutschland		
Zitronensaftkonzentrat		<= 1	Italien		
Aroma		<= 1	Belgien		
Schaumverhüter: E 900	E 900	<= 1	Großbritanien		V-Hilfsstoff /auxiliaire techn

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff



Deklarations-Informationen

Zutaten: Zucker, Wasser, Kaffee-Extrakt 7%, 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	1088 kJ (256 kcal)	
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	63 g	
davon Zucker	59 g	
Ballaststoffe	0 g	
Eiweiss	1 g	
Salz	0 g	



5. Zusatzangaben

GVO Angaben

GVO-Informationen über die 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
Refraction (20°C)		°Brix		65	69
pH (20°C)		-		4.3	4.7
Coffein (berechnet/calculé)		mg/100 g			250

Zubereitung/Dosierung

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



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

Fremdkörpermanagement

Methoden	Bedingungen	
Sieb	1 mm	

7. Verpackung



Anlieferform des Materials	: Palette
	: gamme
Art der Kunststoffe	: PE
Material der Primärverpackung	: Flasche

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:

26.02.2018 / A.Pfeiffer

Bischofszell Nahrungsmittel AG Industriestrasse 1 CH-9220 Bischofszell