

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Materialnummer | 000000000010246512          |
| Materialname   | Bio Knospe Aprikose Jomix 4 |



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

## Spezifikation

### Kontakt

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| Land Hersteller: | Schweiz                    |
| E-Mail-Adresse   | Industrie-bis@ffb-group.ch |
| Hersteller:      |                            |

### Produktdaten

|                          |                                                                                                                                                              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sachbezeichnung:         | Fruchtzubereitung, pasteurisiert.                                                                                                                            |
| Dénomination spécifique: | Préparation à base de fruits, pasteurisée.                                                                                                                   |
| Denominazione specifica: | Preparazione a base di frutta, pastorizzata.                                                                                                                 |
| Nettofüllmenge:          | 4                                                                                                                                                            |
| Nettofüllmengeneinheit:  | Kilogramm                                                                                                                                                    |
| Dosierung:               | 15 : 85                                                                                                                                                      |
| Allgemeine               | Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.                                                                                            |
| Bemerkungen:             | In Zutaten enthaltene Allergene, gem. LIV Anhang 6 (CH) und der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 Anhang II: Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten. |
| Genussfertig:            | Yes                                                                                                                                                          |
| Produktionshinweis:      | Pasteurisiert                                                                                                                                                |
| Warnhinweis:             | Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchtsteine oder harte Fruchtteile enthalten.                                                              |

### Sensorische Beschreibung

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| Geruch:    | intensiv, nach Aprikose   |
| Geschmack: | intensiv, nach Aprikose   |
| Textur:    | dünnpflüssig, mit Stücken |
| Aussehen:  | braunorange               |

### Label / Zertifikate

|                         |                                                                           |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Zertifizierungshinweis: | Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006                                            |
| Labels ausgelobt:       | Bio Knospe (Herkunft Rohstoff: Ausland) Bio Knospe                        |
| Lizenznehmer:           | Knospe-Lizenznehmer: Fresh Food & Beverage Group AG, CH-9220 Bischofszell |

### Haltbarkeit / Lagerbedingungen

|                         |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Lagerbedingungen:       | Gekühlt (<5°C)                      |
| Lagertemperatur min.:   | 1,00 °C                             |
| Lagertemperatur max.:   | 5,00 °C                             |
| Mindestreifezeit:       | 60 Tage                             |
| Gesamthaltbarkeit:      | 165 Tage                            |
| Kühl- und Aufbewahrung: | Gekühlt aufbewahren bei max. +5 °C. |
| Datierungshinweis:      | Mindestens haltbar bis              |

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Materialnummer | 000000000010246512          |
| Materialname   | Bio Knospe Aprikose Jomix 4 |

#### Zusammensetzung

| Bestandteil    | E-Nr. | Menge in % | Herkunftsland            |
|----------------|-------|------------|--------------------------|
| Aprikosen 50%  |       | 50.00      | Schweiz, Spanien, Türkei |
| Rohrohrzucker  |       | 47.00      | Paraguay                 |
| Birnendicksaft |       | 3.00       | Schweiz                  |

#### Deklarationsinformationen

Zutaten: Aprikosen\* 50%, Rohrohrzucker\*, Birnendicksaft\*.  
 \* aus biologischer Landwirtschaft

#### Nährwertangaben

|                             | Einheit | 100g |
|-----------------------------|---------|------|
| Energie                     | kJ      | 956  |
| Energie                     | kcal    | 225  |
| Fett                        | g       | <0.5 |
| davon gesättigte Fettsäuren | g       | <0.1 |
| Kohlenhydrate               | g       | 55   |
| davon Zucker                | g       | 53   |
| Ballaststoffe               | g       | 0.8  |
| Eiweiss                     | g       | 0.6  |
| Salz                        | g       | 0.01 |

#### GVO Angaben

|                                                             | Ja                       | Nein                                |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| GVO: Ist Erzeugnis ein gentechnisch veränderter Organismus? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GVO: Enthält Erzeugnis gentec. veränderte Organismen?       | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GVO: Kennzeichnungspflicht gemäss VGVL?                     | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

#### Angaben zur Nanotechnologie

|                 | Ja                       | Nein                                |
|-----------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Nanotechnologie | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Materialnummer | 000000000010246512          |
| Materialname   | Bio Knospe Aprikose Jomix 4 |

#### Angaben zur Bestrahlung

|                    |                          |                                     |
|--------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Bezeichnung        | Ja                       | Nein                                |
| Strahlenbehandlung | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

#### Chem.-physik. Kennzahlen

|              | Einheit | unterer Gw | Sollwert | oberer Gw | Kommentar     | Kommentar 2 |  |
|--------------|---------|------------|----------|-----------|---------------|-------------|--|
| pH-Wert      |         | 3.3        | 3.5      | 3.7       | Keine Prüfung |             |  |
| Trockenmasse | °Brix   | 56         | 58       | 60        | Keine Prüfung |             |  |

#### Mikrobiologische Kennzahlen

| Keim                          | Einheit | unterer Gw | Sollwert | oberer Gw | Kommentar             | Kommentar 2 |  |
|-------------------------------|---------|------------|----------|-----------|-----------------------|-------------|--|
| Aerobe, mesophile Keime (GKZ) | KBE/g   |            |          | 1000      | Frequenz: 2x pro Jahr |             |  |
| Hefen                         | KBE/g   |            |          | 10        | Frequenz: 2x pro Jahr |             |  |
| Schimmel                      | KBE/g   |            |          | 10        | Frequenz: 2x pro Jahr |             |  |

#### Keimreduzierende Verfahren

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Keimreduzierende Verfahren: | Pasteurisieren |
|-----------------------------|----------------|

#### Fremdkörpermanagement

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Fremdkörpermgmt-Methode: | Magnet = 9500 Gauss |
|--------------------------|---------------------|

#### Verpackung

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| Verpackungsart: | Eimer (PP), Siegelfolie (PET/PE) |
|-----------------|----------------------------------|