

Materialnummer	000000000010223191
Materialname	Kirschen light 11



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

Spezifikation

freigegeben gem LI333
16.06.25/lk

Kontakt

Land Hersteller:	Hergestellt in der 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:	11
Nettofüllmengeneinheit:	Kilogramm
Dosierung:	10 : 90
Allgemeine	Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Bemerkungen:	Die mit diesem Grundstoff in der Schweiz hergestellten Erzeugnisse dürfen im Fertigzustand nicht mehr als 1.2 vol.% Alkohol enthalten (unversteuerter Alkohol).
Produktionshinweis:	Pasteurisiert
Warnhinweis:	Enthält eine Phenylalaninquelle., Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchtsteine oder harte Fruchtteile enthalten.

Sensorische Beschreibung

Geruch:	intensiv, nach Kirsche
Geschmack:	intensiv, nach Kirsche
Textur:	dickflüssig, mit Stücken
Aussehen:	violett

Label / Zertifikate

Ernährungsform:	vegan
-----------------	-------

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Lagerbedingungen:	Gekühlt (<5°C)
Lagertemperatur min.:	1,00 °C
Lagertemperatur max.:	5,00 °C
Mindestrestlaufzeit:	45 Tage
Gesamthaltbarkeit:	90 Tage
Kühl- und Aufbewahrung:	Gekühlt aufbewahren bei max. +5 °C.
Datierungshinweis:	Mindestens haltbar bis

Materialnummer	000000000010223191
Materialname	Kirschen light 11

Zusammensetzung

Bestandteil	E-Nr.	Menge in %	Herkunftsland
Kirschen schwarz 68%		68.00	Griechenland
Kirschensaft aus Konzentrat 14%		13.80	Deutschland
Fructose		10.00	Türkei
Wasser		5.62	Schweiz
Gelierzmittel: Pektin		1.03	Argentinien, Deutschland, Europa, Europäische Union, Frankreich, Italien, Litauen, Mexiko, Mittelamerika, Österreich, Polen, Spanien, Südamerika, Südliches Europa, Ungarn
Holunderbeerensaftkonzentrat		0.90	Ungarn
Süssungsmittel: Aspartam und Acesulfam K	E 950, E 951	0.33	Deutschland
Zitronensaftkonzentrat		0.29	Italien
Aroma		0.03	Brasilien, China, Deutschland, Spanien

Deklarationsinformationen

Zutaten: Kirschen schwarz 68%, Kirschensaft aus Konzentrat 14%, Fructose, Wasser, Gelierzmittel: Pektin, Holunderbeerensaftkonzentrat, Süssungsmittel: Aspartam und Acesulfam K, Zitronensaftkonzentrat, Aroma.
In Zutaten enthaltene Allergene, gem. LIV Anhang 6 (CH) und der LMIV (1169/2011) Anhang II:
Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten

Materialnummer	000000000010223191
Materialname	Kirschen light 11

Nährwertangaben

	Einheit	100g
Energie	kJ	413
Energie	kcal	97
Fett	g	<0.5
davon gesättigte Fettsäuren	g	<0.1
Kohlenhydrate	g	22
davon Zucker	g	21
Ballaststoffe	g	1.6
Eiweiss	g	1.0
Salz	g	0.03

GVO Angaben

	Ja	Nein
GVO: Ist Erzeugnis ein gentechnisch veränderter Organismus?	☐	☒
GVO: Enthält Erzeugnis gentec. veränderte Organismen?	☐	☒
GVO: Kennzeichnungspflicht gemäss VGVL?	☐	☒

Angaben zur Nanotechnologie

	Ja	Nein
Nanotechnologie	☐	☒

Angaben zur Bestrahlung

Bezeichnung	Ja	Nein
Strahlenbehandlung	☐	☒

Materialnummer	000000000010223191
Materialname	Kirschen light 11

Chem.-physik. Kennzahlen

	Einheit	unterer Gw	Sollwert	oberer Gw	Kommentar	Kommentar 2	
pH-Wert		3.6	3.8	4.0	Frequenz: Jede Charge	Methode: pH-Meter	
Trockenmasse	°Brix	25	27	29	Frequenz: Jede Charge	Methode: Refraktometer unkorrigiert	
Viskosität	cm	1.0	3.5	6.0	Frequenz: Jede Charge	Methode: Viskosität Bostwick 5°C/15s	

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, Sonstige Methoden
Magnet = 5400 Gauss
Lochscheibenmühle = 8 mm

Verpackung

Verpackungsart: Flasche (PE)