



Rohstoffspezifikation

Produktbezeichnung

Artikel-Nummer: 103961

Artikel-Nummer Kunde:

Bezeichnung: Aprikosen Light (KB 1x11kg)

Sachbezeichnung: Fruchtzubereitung, aufgetaut

Herstellungsland: Schweiz

Adresse

LOUIS DITZLER AG

Ansprechpartner: Angelika Welz

Strasse: Bäuml mattstrasse 20

Postfach: 80

PLZ / Ort: 4313 Möhlin

Land: Schweiz

Telefon: 061 855 55 00

E-mail: angelika.welz@ditzler.ch

Zertifizierungs-Standard: ☒ ISO 9001

☐ FSSC 22000

☒ IFS

☒ ISO 14001

Label

☐ Knospe mit Zusatz "Bio"

☐ AdR; Region:

☐ Knospe mit Zusatz "Bio Suisse"

☐ RA; MB oder IP

☐ Knospe mit Zusatz "Umstellung"

☐ Max Havelaar / Fairtrade

☐ Knospe mit Zusatz "Umstellung Bio Suisse"

☐ Vegan

☐ EU- / CH- BIO

☐ SGA

Kategorie

	Beschreibung	Ja	Nein
Vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig	☒	☐
Ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile, Honig	☒	☐
Lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Honig	☒	☐
Vegan / vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft	☒	☐
Kosher		☐	☒
Halal		☐	☒

**Herstellprozess** (Kurzbeschreibung: z.B. Mischen, Trocknen, Pasteurisieren)

Ingredienzien rüsten, mischen, durch Erhitzen haltbar machen und aseptisch abfüllen, einfrieren und zur Auslieferung auftauen.

Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

Komponenten (Sachbezeichnung)	Gattung (Zusatzstoffe)	E-Nr.	Ursprungsland	Anteil (%)
Aprikosen	<i>Prunus armeniaca</i>	E330	Mittelmeerraum	80.0
Fructose			TR, IL	10.0
Wasser			CH	7.5
Stärke, nativ	<i>Zea mais</i>		EU, US	1.0
Aroma	Natürliches Aroma	E1520	EU, CH	< 1
Zitronensaftkonz. 60° Brix	<i>Citrus limon</i>		BR, AR	< 1
Aspartame*	Süssungsmittel	E951	CN	< 1
Xanthan	Verdickungsmittel	E415	CN, DE	< 1
Acesulfam K*	Süssungsmittel	E950	CN	< 1

* Für Süsstoffe gelten in der Lebensmittelindustrie rechtliche Höchstmengen. Die Dosierung dieser Fruchtzubereitung in Joghurt sollte 29% nicht überschreiten. Für weitere Einsatzzwecke kann die Dosierung von der Louis Ditzler AG auf Anfrage neu evaluiert werden.

Verwendete Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe

Propylenglykol in natürliches Aroma	Trägerstoff	E1520		
Zitronensäure in Aprikosen	Antioxidationsmittel	E330		



Nährwertdeklaration (pro 100 g) *)

Energiegehalt:	378	kJ
	90	kcal
Fett:	0.4	g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0.0	g
- einfach ungesättigte FS:		g
- mehrfach ungesättigte FS:		g
- Cholesterin:		
Kohlenhydrate:	18.4	g
- davon Mono-, Disaccharide:	16.4	g
- davon zugesetzte Saccharose:		g
- davon Stärke:		g
Ballaststoffe:	4.7	g
Protein:	0.8	g
Kochsalz (Na X 2.5) ¹⁾ :	0.006	g
Natrium:	2.4	mg
*) berechnet nach SFK, bzw. in Ausnahmen via Lieferanten-Spezifikation		
¹⁾ natürliches Vorkommen, kein Zusatz		

Chemisch-physikalische Sollwerte (produktspezifisch)

Parameter	Wert (inkl. Toleranz)	Methode
Trockensubstanzgehalt		
Brechungsindex (°Brix)	18° ± 2	Refraktometer
pH-Wert	3.5 ± 0.2	pH-Meter
Dichte [g/ml]		volumetrisch
Viskosität [RT; 30s]		Polyvisc (Fließgeschwindigkeit)
Stückgrösse, max. [mm]		Schieblehre
Fettgehalt		

Mikrobiologische Sollwerte (und mikrobiologische Stoffwechselprodukte)

Parameter	Maximaler Wert	Methode
Aerobe, mesophile Keime	<100/g	ISO 4883 ¹⁾
Hefen	n.n. /20g	ISO 6611 ¹⁾
Schimmel	n.n. /20g	ISO 6611 ¹⁾
¹⁾ jede Produktions-Charge		

Allergene

Enthält dieses Produkt	Ja	Nein	Menge (g/kg)
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	☐	☒	
Milch (einschliesslich Lactose)	☐	☒	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Walnüsse, Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse, Haselnüsse, Macadamia-nüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien	☐	☒	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO ₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	☐	☒	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	

GVO Erklärung

	Ja	Nein
Gemäss VGVL: Verordnung des EDI über genetisch veränderte Lebensmittel	☐	☒
Gemäss der EU-Verordnung: EG Nr. 1829/2003 als GVO-Erzeugnis zu deklarieren	☐	☒
Wenn ja, Rückverfolgbarkeit gemäss EG Nr. 1830/2003 eingehalten	☐	☐
Aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen	☐	☒
Enthält gentechnisch verändertes Erbgut	☐	☒
Werden im Herstellungs-Prozess Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von gentechnisch veränderten Orga- nismen abstammen?	☐	☒
Wenn ja, welche:		

Bestrahlung

	Ja	Nein
Bestrahlt oder enthält bestrahlte Komponenten	☐	☒
Wenn ja, welche Art von Strahlung:		

Qualitätssicherung / HACCP / Rückverfolgbarkeit

	Ja	Nein
Durchläuft der Rohstoff einen Metalldetektor?	☐	☒
Detektionsgrösse: rostfreier Stahl mm / Fe mm / nicht Fe mm		
Weitere Fremdkörperkontrolle?		
Magnet (Detektionsgrösse): 1080mT	☒	☐
Siebe (Maschenweite): mm (bei Zwischenprodukt)	☐	☒
Ist für die Herstellung des Rohstoffes ein HACCP-Konzept vorhanden?	☒	☐
Wenn ja: Sind für die Herstellung CCP's definiert worden?	☒	☐
Bei Obst / Früchten: organische Fremdkörper (Blätter, Stiele, Steine, etc): Max. 1 Stein/Splitter pro 100kg Frucht, max. 8 Fruchtstiele pro 100kg Grundstoff (netto)		
Risikokomponenten (Grenzwerte gemäss VO des EDI von VHK und VPRH)	☐	☒
Wenn ja, welche:		
Ist ein Rückstellmuster-Lager vorhanden?	☒	☐
Die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffes (gemäss Zusammensetzung) ist gewährleistet anhand von:		
☒ Artikel-Nr.	☒ Chargen-Code	☐



Verpackung

Handelsform: Plastikflasche

Verpackung: PE-Plastikflasche

Verpackungsgewicht pro Einheit (netto): 11 kg

Bestätigung: Für sämtliche Kunststoffverpackungen liegen Konformitätserklärungen der Vorlieferanten vor, welche gemäss den Verordnungen Nr. 817.023.21, EG-Nr. 1935/2004 und EG-Nr. 10/2011 bestätigen, dass die verwendeten Materialien für den Verwendungszweck geeignet sind.

Lager- und Transportbedingungen

Lager-/Transportbedingungen: gekühlt

Temperatur: +8°C

Rel. Luftfeuchte:

Haltbarkeit

Haltbarkeit: 90 Tage

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 60 Tage (aufgetaut)

Zusätzliche Informationen / Besonderes

Richtdosierung: 10%

Ausgabe- / Änderungsgrund: allgemeine Aktualisierung der Verkaufsspezifikation, neues Raster, Zertifizierungs-Standard, Fremdkörper

Bestätigung

Die Ware entspricht den oben aufgeführten Sollwerten und der schweizerischen Gesetzgebung. Das Dokument ist unbeschränkt bis auf Widerruf gültig. Ohne Gegenbericht innerhalb von 2 Wochen gilt die Spezifikation als akzeptiert.

Ort, Datum: Möhlin, 05.11.2024

Unterschriften: R. Wusch, QS

Louis Ditzler AG
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 Möhlin

A. Welz, Leiterin Entwicklung GSTO