

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Caramel Jomix 4 SGA HF
Artikel-Nr.	: 10221678
Ansprechpartner Verkauf	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Ansprechpartner QS	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Produktdaten

Sachbezeichnung	: Grundstoff
Füllmenge	: 4 kg
Haltbarkeitshinweis	: • Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C.
Gefahrenhinweis	: Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, nicht für den direkten Verzehr geeignet.
Steuerrecht-Hinweis	: Die mit diesem Grundstoff in der Schweiz hergestellten Erzeugnisse dürfen im Fertigzustand nicht mehr als 1.2 vol.% Alkohol enthalten (unsteuerter Alkohol im Aroma).

Sensorische Beschreibung

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Farbe	dunkelbraun
Geruch und Geschmack	intensiv, nach Caramel
Textur / Struktur	dünflüssig, glatt

Label Informationen

Label
Suisse Garantie Halbfabrikate; SGA Anteil 37 %

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
Caramelzucker		61,3	Deutschland		
Zucker		23,2	Schweiz		SGA
Wasser		15,1	Schweiz		
Aroma		0.4	Deutschland		
Schaummittel: Dimethylpolysiloxan	E 900	<= 0.1	Großbritannien		V-Hilfsstoff

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Caramelzuckersirup 61%, Zucker, Wasser, 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	1122 kJ (264 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	66 g
davon Zucker	66 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiss	< 0,5 g
Salz	0,01 g

5. Zusatzangaben

GVO Angaben

Enthält GVO? : nein

Aus GVO gewonnen? : nein

GVO Kennzeichnungspflicht? : 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)	uncorr.	°Brix		65	69
pH (20°C)		-		2.8	3.2
Ethanol		calc.	0.002		

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	Platten Pasteur 115°C

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
Sieb	2 mm
Magnet	5900 Gauss

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben



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

Anlieferform des Materials	: Eimer PP
Produktschutz	: Siegelfolie PET/PE

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:

14.2.2024 / M. Spirig

Fresh Food & Beverage Group AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell