

Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	: Caramel Mou Jomix 4
Artikel-Nr.	: 10225110
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.

Sensorische Beschreibung

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

MHD/ Lagerbedingungen

Lagerbedingungen	Tmin	Tmax	Restlaufzeit ab Anlieferung	Gesamthaltbarkeit
gekühlt	1 °C	5 °C	100 Tage	150 Tage

3. Zusammensetzung

Zutat	E-Nr.	Anteil [%]	Ursprungsland	Zusatzangaben	Bemerkung
Caramelzuckersirup		40,8	Deutschland, Schweiz		
Wasser		35,0	Schweiz		
Zucker		23,2	Schweiz		
Aroma		1,0	Deutschland		
Schaummittel: Dimethylpolysiloxan	E 900	<= 0,1	Großbritannien		V-Hilfsstoff

Hinweis: V-Hilfsstoff = Verarbeitungshilfsstoff

Deklarations-Informationen

Zutaten: Caramelzuckersirup 41%, Wasser, Zucker, 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	1139 kJ (268 kcal)
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	66 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiss	0 g
Salz	0 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)		°Brix		65	69
pH (20°C)		-		2.7	3.3

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

Fremdkörpermanagement

Methoden	Bedingungen
Sieb	0.8 mm
Magnet	5800 Gauss

7. Verpackung

Allgemeine Verpackungsangaben

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.



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

Gültig ab:

26.3.2024 / M. Spirig

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