

Materialnummer	000000000010216187
Materialname	Waldbeer Jomix 14 SGA HF



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

Spezifikation

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.
Legal product description:	Fruit-based preparation, pasteurised.
Nettofüllmenge:	14
Nettofüllmengeneinheit:	Kilogramm
Dosierung:	12 : 4 : 84
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:	Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchtsteine oder harte Fruchtteile enthalten.

Sensorische Beschreibung

Geruch:	intensiv, nach Beeren
Geschmack:	intensiv, nach Beeren
Textur:	dickflüssig, mit Stücken
Aussehen:	dunkelrot

Label / Zertifikate

Zertifizierungshinweis:	AMS-1931 Zertifizierungsstelle: q.inspecta GmbH
Labels ausgelobt:	Suisse Garantie
Ernährungsform:	vegan

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

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

Materialnummer	000000000010216187
Materialname	Waldbeer Jomix 14 SGA HF

Zusammensetzung

Bestandteil	E-Nr.	Menge in %	Herkunftsland
Zucker		53.00	Schweiz
Holunderbeeren 10%		10.00	Europa
Wasser		9.63	Schweiz
Erdbeeren 8%		8.00	Europa
Brombeeren 5%		5.00	Bosnien und Herzegowina, Serbien
Heidelbeeren 5%		5.00	Kanada
Himbeeren 5%		5.00	Bosnien und Herzegowina, Polen, Serbien, Ukraine
Maisstärke		2.20	Frankreich, Ungarn
Holunderbeerensaftkonzentrat 1.5%		1.60	Ungarn
Karottenkonzentrat färbend		0.37	Belgien, Deutschland, Niederlande
Aromen		0.16	Afrika, Asien, Europa, keine Angabe möglich, Nordamerika, Südamerika, Welt
Cassiskonzentrat färbend		0.02	Frankreich, Italien, Polen
Säuerungsmittel: Citronensäure	E 330	0.01	
Verdickungsmittel: Propylenglycolalginat und Xanthan	E 405, E 415	0.01	Chile, Österreich
Säureregulator: Citronensäure	E 330	0.00	China
Schaumverhüter: Dimethylpolysiloxan	E 900	0.00	

Deklarationsinformationen

Zutaten: Zucker, Holunderbeeren 10%, Wasser, Erdbeeren 8%, Brombeeren 5%, Heidelbeeren 5%, Himbeeren 5%, Maisstärke, Holunderbeerensaftkonzentrat 1.5%, Karottenkonzentrat färbend, Aromen, Cassiskonzentrat färbend.

In Zutaten enthaltene Allergene, gem. LIV Anhang 6 (CH) und der LMIV (1169/2011) Anhang II:

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten

Verdickungsmittel: Propylenglycolalginat und Xanthan, Säureregulator: Citronensäure, Schaumverhüter: Dimethylpolysiloxan werden als Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt.

Säuerungsmittel: Citronensäure als Carry-Over in Karottenkonzentrat färbend und Cassiskonzentrat färbend.

Gesamtanteil SGA (Zucker) = 60%.

Materialnummer	000000000010216187
Materialname	Waldbeer Jomix 14 SGA HF

Nährwertangaben

	Einheit	100g
Energie	kJ	1013
Energie	kcal	238
Fett	g	<0.5
davon gesättigte Fettsäuren	g	<0.1
Kohlenhydrate	g	58
davon Zucker	g	56
Ballaststoffe	g	1.0
Eiweiss	g	0.5
Salz	g	0.02

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	☐	☒

Chem.-physik. Kennzahlen

	Einheit	unterer Gw	Sollwert	oberer Gw	Kommentar	Kommentar 2
pH-Wert		3.4	3.7	4.0	Frequenz: keine Prüfung	Methode: pH-Meter
Trockenmasse	°Brix	60	62	64	Frequenz: keine Prüfung	Methode: Refraktometer unkorrigiert

Materialnummer	000000000010216187
Materialname	Waldbeer Jomix 14 SGA HF

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, Sieb
Magnet/Aimant/Magnet = 5200 Gauss
Sieb/Tamis/Sieve = 10 mm

Verpackung

Verpackungsart: Flasche (PE)