

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	Passionsfrucht-Topping			
Sachbezeichnung	Topping für Speisseeis			
Artikelnummer	37354 Rezeptversion M01			

Welche Rezeptversion Sie aktuell im Einsatz haben, sehen Sie auf der Produktetikette gemäss Abkürzung MXX.

Produktbeschreibung	
Deklarationsempfehlung	Passionsfruchtzubereitung 37 % (Passionsfrucht 64 %; Wasser; Verdickungsmittel: E 440, E 410; Zitronen- und Acerolasaftpulver); Zucker; Glucosesiruppulver; Fruchtzucker; Tafelessig; Säuerungsmittel: E 330; Konservierungsstoff: E 202; Aroma; Farbstoff: E 160a.

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden.

Zusammensetzung

Komponente	Bemerkungen	E-Nr.	Herkunftsland	%
Passionsfruchtzubereitung	Passionsfrucht 64 %, Wasser, Verdickungsmittel: Pektin, Johannisbrotkernmehl, Zitronen- und Acerolasaftkonzentrat.	440 410	FR	37
Zucker			СН	30 - 35
Glucosesirup			IT, CH	20 - 25
Fruchtzucker			FI	5 - 10
Tafelessig			DE, CE	< 5
Citronensäure	Säuerungsmittel	330	CN	< 5
Kaliumsorbat	Konservierungsstoff	202	CN	< 5
Aroma			DE, CH	< 5
Beta Karotin	Farbstoff	160a	TW	< 5
Zugabe	nach Bedarf			
Vegan	vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft, kein Honig)			



Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Viskos
Farbe	Orange
Geruch	Arttypisch



Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung (LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

	Zutreffendes ist anzukreuzen		rodukt en	Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	Kontaminations- potential
Nr.	Zutat	Ja	Nein		
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		X
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		Х
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		Х
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		Х
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		Х
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		Х		Х
8	Hartschalenobst d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		х
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
12	Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO2		Х		Х
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
	Zusatzinformationen				
15	Umbelliferen		Х		Х
16	Koriander		Х		Х
17	Knoblauch		Х		Х

 $^{^{\}rm 1)}$ Kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden



Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g	
Energie	kJ: 1'101 kcal: 261	
Fett	ca.: 0.2 g	
Davon gesättigte Fettsäuren	ca.: 0 g	
Kohlenhydrate	ca.: 61.9 g	
Davon Zucker	ca.: 56.4 g	
Ballaststoffe	ca.: 2.9 g	
Eiweiss	ca.: 0.6 g	
Salz	ca.: 0 g	

Chemisch-physikalische Werte

Parameter	Richtwerte
pH-Wert	2.9 +/- 0.3

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte	
Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g	
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g	
Schimmel	< 10'000 KBE/g	
Hefen	< 10'000 KBE/g	
E. coli	< 100 KBE/g	
Koagulasepos. Staphylokokken	< 100 KBE/g	



Logistik-Informationen

Verpackung	Eimer 1 - 25kg > Material: PP Kanister 5 - 25kg > Material: HDPE Flasche 500g, 1000g > Material: PET Squeeze Bottle 300 - 1000g > Material: PP (EVOH) Portionenbeutel 20 - 80g > Material: PET / PE (EVOH) Becher 70 - 450g > Material: PS oder PP Siegelrandbeutel 1 - 5kg > Material: PA / PE Dressierbeutel 1 - 1.5kg > Material: LDPE	
Lager- und Transportbedingungen	bei <= 24 °C und trocken lagern, vor Licht und Nässe schützen	
Mindesthaltbarkeit	12 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde	
Produktionsland	СН	
Zolltarifnummer CH Zolltarifnummer EU	2106.9095 2106909869	

Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen VHK und VPRH. Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma Pacovis AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren, noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG -VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gemäss Schweizer LIV Art. 8 und EG-VO 1169/2011, Art. 18 als "Nano" gekennzeichne werden.

Hinweis

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dosier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüfund Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinen der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
Erstellt durch Datum	STAD 22.11.24	Freigegeben durch SOWI / STAD Ersetzt Dokument vom Datum 06.02.25 Revisionstand neu 37354.R.M0			

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Telefon +41 (0)56 485 93 93