Spezifikation

Birnel-Dispenser

Artikelnummer / Einheit	33807 (250 g)
Liefereinheit	Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung
Birnel - die klügere Art zu Süssen! Birnel eignet sich zum Süssen in der warmen und kalten Küche, speziell von Kuchen und Gebäcken. Für die Herstellung von Birnel werden die Birnen zuerst in der Obstpresse verarbeitet. Aus dem so gewonnen Saft wirddurch Verdampfung in der Zentrifuge das Konzentrat gewonnen. Das Birnensaftkonzentrat wird filtriert, entsäuert und anschliessend auf die gleiche Dichte wie Bienenhonig konzentriert.

Zusammensetzung und Herkunft
100 % Birnensaft (CH) aus biologischer Landwirtschaft. Konzentriert und teilweise entsäuert.

Hinweise
Ohne Kühlung haltbar.

Status
Bio Knospe CH
glutenfrei
vegan

Herstellverfahren
Für die Herstellung von Birnel werden die Birnen zuerst in der Obstpresse verarbeitet. Aus dem so gewonnen Saft wird durch Verdampfung in der Zentrifuge das Konzentrat gewonnen. Das Birnensaftkonzentrat wird filtriert, entsäuert und anschliessend auf die gleiche Dichte wie Bienenhonig konzentriert.

Zubereitung / Verwendung
Genussfertig. Als Brotaufstrich, zum Backen von Kuchen und süssem Gebäck, zum Süssen einer Créme, Müesli oder Tee.

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV	Ja

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'340 kJ
Energie (Kilokalorien)	320 kcal
Fett	0 g
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiss (Protein)	0 g
Salz	0.25 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	rot-braune Farbe
Konsistenz	viskose Flüssigkeit, zähflüssig, 81° Brix +/- 1° Brix
Geruch	nach Birnen
Geschmack	süsser, typischer Birnengeschmack, kein Fremdgeschmack
Reinheitsgrad	Artenrein

Fremdbesatz

Weniger als 0.05 % Fremdbestandteil, verarbeitungsbedingt

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerbedingung	Temperaturschwankungen vermeiden.
Lagerhaltung	Kühl oder bei Raumtemperatur lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	1800 Tage
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.

Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.
Zertifizierung Biofarm	ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tel. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Qualitätssicherung
Christian Jeremias
Tel. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch