TECHNISCHES DATENBLATT

Holunderblüten-Ingwer-Sirup

REFERENZ	VERSION	ERSTELLT VON	SCHRITT DER METHODE
EX-001 (fiktiv)	1	Tamis (Beispiel)	2 – Rezeptur und Prototypen

1 IDENTIFIKATION

Bezeichnung	Holunderblüten-Ingwer-Sirup
Kategorie	Getränk zum Verdünnen (Sirup)
Verpackung	Glasflasche 50 cl, Schraubverschluss
Empfohlene Verdünnung	1 Teil Sirup auf 7 Teile Wasser
Zielmarkt	Schweiz

2 REZEPTUR, PRO 100 G SIRUP

ZUTAT	MENGE	BEMERKUNG
Zucker	55.0 g	Saccharose
Wasser	37.5 g	Trinkwasser
Zitronensaft	3.0 g	Gepresst, filtriert
Holunderblüten	2.5 g	24 Std. kalt im Rezeptwasser ziehen lassen, dann abfiltrieren
Ingwer	2.0 g	Frische Wurzel, gepresst ; verwendet wird der filtrierte Saft
Total	**100.0 g**	

Die Anteile von Holunderblüten und Ingwer stehen auf der Etikette, weil beide Zutaten im Produktnamen vorkommen.

3 ZIELWERTE (DURCH MESSUNGEN ZU BESTÄTIGEN)

Zuckergehalt	55 ± 1 °Brix
pH	3.0 bis 3.4
Dichte bei 20 °C	ca. 1.26 g/ml
Wasseraktivität (aw)	ca. 0.93 (zu messen)

Die Stabilität beruht auf drei Faktoren zusammen: Zucker, Säure (pH unter 3.5) und Heissabfüllung. Zu bestätigen durch den Haltbarkeitstest (Schritt 3).

4 VERFAHREN (KURZFASSUNG)

1. Holunderblüten 24 Std. kalt im Wasser ziehen lassen, dann abfiltrieren.
2. Ingwer pressen und den Saft filtrieren.
3. Zucker bei 70 °C im Aufguss lösen, dann Zitronen- und Ingwersaft zugeben.
4. Auf 85 °C erhitzen und 5 Minuten halten.
5. Heiss abfüllen (mindestens 80 °C), verschliessen und die Flasche 3 Minuten auf den Kopf stellen.
6. Abkühlen, etikettieren und die Charge notieren.

Temperaturen und Zeiten sind im Pilotversuch (Schritt 5) zu validieren.

5 HALTBARKEIT

Vor dem Öffnen	12 Monate, vor Licht geschützt, unter 25 °C
Nach dem Öffnen	Im Kühlschrank, innerhalb von 8 Wochen verbrauchen
Status	Vorgeschlagene Dauer, durch den Haltbarkeitstest (Schritt 3) zu bestätigen

6 ALLERGENE

Keine Zutat dieses Rezepts steht auf der Allergenliste der LIV. Bei jedem Wechsel einer Zutat mit den Lieferantenblättern abgleichen.

7 NÄHRWERTE

Aus der Rezeptur berechnet, nicht analysiert.

	PRO 100 ML	PRO PORTION (25 ML)
Energie	1182 kJ / 278 kcal	296 kJ / 70 kcal
Fett	< 0.5 g	< 0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0.1 g	< 0.1 g
Kohlenhydrate	70 g	17 g
davon Zucker	70 g	17 g
Eiweiss	< 0.5 g	< 0.5 g
Salz	< 0.01 g	< 0.01 g

8 KONTROLLEN PRO CHARGE

KONTROLLE	ERWARTETER WERT
Zuckergehalt	55 ± 1 °Brix
pH	3.0 bis 3.4
Nettofüllmenge	50 cl
Verschluss	Deckel in der Mitte eingezogen (Vakuum vorhanden), dicht
Aussehen	Klare Flüssigkeit, hellgelb bis bernsteinfarben
Kennzeichnung	Charge und Datum lesbar

Fiktives Dokument, von Tamis erstellt, um ein Ergebnis zu zeigen. Die Werte stammen aus keiner Messung: Sie ersetzen weder eine Analyse noch eine rechtliche Prüfung.