

Kundenbeschreibung

Inspiration für den Geschmack:

Geschmackskonzept	Inspiration & Beschreibung
Pfirsich Aprikose	<p>Frucht: Gelbe Pfirsichpartikel, max. 12 mm groß. Kann auch ein Pfirsichpüree verwenden. Aprikosenpüree. Der Fruchtgehalt soll >30% betragen.</p> <p>Geschmacksprofil: Ausgewogene Aromen von Pfirsich und Aprikose. Süße und leichte Säure der Frucht. Desserts wie pochierte Pfirsiche und Aprikosen mit komplementärem GD-Joghurt.</p> <p>Farbe: Leuchtend tieforange Farbe mit sichtbaren Partikeln. Nicht künstlich aussehend. Alle N1-Farben stehen für die Entwicklung zur Verfügung.</p>
Orange, Mandarine & Limette	Gleiche Vorbereitung wie die 2020 720g Limited Batch rotieren. Agrana-Code - 521108
Pfirsich Himbeere	Gleiche Vorbereitung wie im Jahr 2021 entwickelt. Überprüfen Sie die Preise für eine mögliche Markteinführung im März 2023. Code: L01 – die Vorbereitung wurde für den nächsten Schritt freigegeben.

Eigenschaften der Obstzubereitung

Beschreibung	
Partikelgröße	max. 12 mm
Menge an Obst (falls zutreffend)	>30%
pH/Säuregehalt	<4.1
Brix	Obst 30°+/-5°, Sirup 50°+/-5°
Viskosität (20°C 60 Sekunden)	6–9 +/- 2 cm
Wichtige Produktaussagen	Ohne Konservierungsstoffe, künstliche Farb- oder Aromastoffe
Zulässiges Stabilisierungssystem	Modifizierte Stärke (1442), Pektin (440), Guar (412), Xanthan (415), LBG (410)
Erlaubte Säuerungsmittel	Zitronensäure, Apfelsäure, Milchsäure oder Ascorbinsäure
Erlaubte Aromastoffe	Nur natürliche Aromen
Erlaubte Farbstoffe	Natürliche Farben nach Natcol N1 – https://natcol.org/wp-content/uploads/2019/04/NATCOL-Categorisation_Annex-IandII.pdf
Erlaubtes Allergen	Milchhaltige Erzeugnisse
Religiöse Zertifizierung	Halal & kosher bevorzugt
Lagerfähigkeit	Mindestens 3 Monate

Nachhaltigkeit	Kaffee und Kakao müssen aus verantwortungsvollen Quellen stammen (Fair Trade, UTZ, Cocoa Horizons, Rainforest Alliance usw.)
Verpackungsformat	800 – 1000 kg Behälter

Finanzinformationen

OBST KOSTEN/kg: \$4.40 – 4.50/kg

Bitte beachten Sie: Oben sind die Zielkosten/kg für diesen Brief angegeben. Chobani verlangt eine verstärkte Prüfung der Margen neuer Produkte in allen Kategorien. Dieses Ziel sollte Möglichkeiten oder Ideen, die der Lieferant in Chobani einbringen wird, nicht ausschließen, aber es ist als Leitplanke für die Kalkulation des Endprodukts gedacht.

Alle Produktpreise sollten den Beschaffungsleitern nur oben im Briefing zur Verfügung gestellt werden.

GESCHÄTZTER BEDARF: 32–35 Tonnen/Jahr

*Bei den angegebenen Mengen handelt es sich um prognostizierte Schätzungen und stellt keine Mengenzusage/-garantie dar.

Angeforderte Unterlagen

Zu jeder Probeneinreichung gehören folgende Angaben:

- Informationen zu Kosten, MOQ und Vorlaufzeit
- Zwischenspezifikation – Deklaration der Inhaltsstoffe, NIP + Ballaststoffe & Kalzium, Herkunftslanddeklaration, Analysezertifikat, pH, Brix und Viskosität, Garantien mit nationalen Vorschriften (halal, kosher, allergen usw.)

Gewinner-Stichprobe:

Ergänzend sollte ein PIF mit dem Anhang zum Herkunftsland und der neuen Allergendeklaration für Lupinen sowie den einschlägigen Zertifikaten (Halal und/oder Koscher) beigelegt werden.