

## Spécification du produit

### 1. Indications générales

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Désignation d'article          | : Choco-Orange Joghurt Bichsel 4.4 XLP        |
| BINA Numéro d'article (intern) | : 300006724                                   |
| BINA Numéro d'article          | : 183012250000                                |
| Interlocuteur vente            | : Industrie@bina.ch                           |
| Interlocuteur AQ               | : Andreas Pfeiffer (andreas.pfeiffer@bina.ch) |

### 2. Informations sur le produit

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Dénomination spécifique            | : matériel de base   |
| contenu                            | : 4.4 kg   |
| Durée de conservation              | : <ul style="list-style-type: none"><li>• Conserver sous réfrigération à max. +5 °C.</li></ul>   |
| Instruction concernant les dangers | : Produit semi-fini approprié pour un traitement ultérieur dans l'industrie alimentaire, et non à la consommation.                                 |
| L'information droit fiscal         | : Les produits fabriqués en Suisse avec cette matière première ne doivent pas contenir plus de 1,2 % vol d'alcool (alcool non taxé) à l'état fini. |

### Description sensorielle

| Caractéristique     | Description sensorielle     |
|---------------------|-----------------------------|
| couleur             | brun foncé                  |
| odeur et goût       | intense, chocolat et orange |
| Texture / Structure | épais, avec des fibres      |

## DLC/ Conditions de stockage

| Conditions de stockage | Tmin | Tmax | Durée résiduelle depuis la livraison | Durée de conservation totale |
|------------------------|------|------|--------------------------------------|------------------------------|
| réfrigéré              | 1 °C | 5 °C | 100 jours                            | 150 jours                    |

## 3. Composition

| Ingrédient                                 | No E         | Part [%] | Pays d'origine                 | Informations complémentaires | Remarque            |
|--|--------------|----------|--------------------------------|------------------------------|---------------------|
| sucre                                      |              | 50,9     | Suisse                         |                              |                     |
| oranges                                    |              | 35,0     | Espagne                        |                              |                     |
| cacao maigre en poudre                     |              | 8,0      | Afrique                        |                              |                     |
| eau  |              | 3,3      | Suisse                         |                              |                     |
| amidon modifié                             |              | 1,1      | Union Européenne               |                              | <i>E 1422, Mais</i> |
| cacao en pâte                              |              | <= 1     | Afrique, Amérique latine       |                              | <i>Couverture</i>   |
| arôme                                      |              | <= 1     | Allemagne                      |                              |                     |
| beurre de cacao                            |              | <= 1     | Afrique, Amérique latine, Asie |                              | <i>Couverture</i>   |
| émulsifiant: lécithine de tournesol        | <i>E 322</i> | <= 1     | Bulgarie                       |                              | <i>Couverture</i>   |
| épaississant: alginate de propane-1,2-diol | <i>E 405</i> | <= 1     | Chili                          |                              | <i>V-Hilfsstoff</i> |
| épaississant: gomme xanthane               | <i>E 415</i> | <= 1     | France                         |                              | <i>V-Hilfsstoff</i> |
| acidifiant: acide citrique                 | <i>E 330</i> | <= 1     | Autriche                       |                              | <i>V-Hilfsstoff</i> |
| arôme naturel                              |              | <= 1     | Suisse                         |                              | <i>Couverture</i>   |
| agent moussant: diméthylpolysiloxane       | <i>E 900</i> | <= 1     | Grande-Bretagne                |                              | <i>V-Hilfsstoff</i> |

remark: V-Hilfsstoff = auxiliaire technologique

## Déclaration

Ingrédients: sucre, oranges 35%, cacao maigre en poudre 8%, eau, chocolat 2% (sucre, cacao en pâte, beurre de cacao 15%, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel), amidon modifié, arômes.

## Allergènes

Allergènes contenus dans les ingrédients, selon OIDA I annexe 6 (CH) et INCO (1169/2011) annexe II:

Ne contient pas d'allergènes à déclaration

## 4. valeurs nutritives

| <b>100 g</b> contiennent |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| énergie                  | 1073 kJ<br>(253 kcal) |
| matières grasses         | 1,6 g                 |
| dont acides gras saturés | 1,0 g                 |
| glucides                 | 56 g                  |
| dont sucres              | 54 g                  |
| fibres alimentaires      | 3,0 g                 |
| protéines                | 2,2 g                 |
| sel                      | 0,03 g                |

## 5. Indications supplémentaires

### Indications OGM

Contient des OGM ? : non

---

obtenu à partir d'un OGM : non

---

exigence d'étiquetage des OGM : non

---

### Indications sur la nanotechnologie

Nanotechnologie dans le produit : non

---

### Indications sur l'irradiation

Irradiation : non

---

### Unité

| Valeur cible      | Méthode | Unité | Valeur cible | Valeur limite inférieure | Valeur limite supérieure |
|-------------------|---------|-------|--------------|--------------------------|--------------------------|
| Refraction (20°C) | uncorr. | °Brix |              | 62                       | 66                       |
| pH (20°C)         |         | -     |              | 5.3                      | 5.7                      |
| Ethanol           | calc.   | %G    | 0.0005       |                          |                          |

### préparation/dosage

|                     |
|---------------------|
| dosage: 10 : 5 : 85 |
|---------------------|

## Autres indications

prêtes à la consommation : non

Contient des ingrédients d'origine animale ? : non

## 6. Sécurité alimentaire

### Procédés réduisant les germes

| Méthodes    | Conditions |
|-------------|------------|
| Pasteuriser |            |

### Indicateurs microbiologiques

| Caractéristique                  | Unité | Valeur de tolérance ,m' | Valeur limite ,M' |
|----------------------------------|-------|-------------------------|-------------------|
| Germes aérobies mésophiles (NTG) | cfu/g |                         | 1000              |
| Levures                          | cfu/g |                         | 10                |
| Moisissure                       | cfu/g |                         | 10                |

### Gestion des corps étrangers

| Méthodes        | Conditions                    |
|-----------------|-------------------------------|
| Autres méthodes | Lochscheibemühle/moulin 10 mm |

## 7. Emballage

### Indications générales figurant sur l'emballage

Forme de livraison du matériau : seau PP

Protection du produit

: film de scellage PET/PE

---

## 8. Remarques

---

La marchandise est conforme à la législation suisse et aux directives de l'UE (y compris les compléments/amendements actuels et futurs).

La présente spécification conserve sa validité jusqu'à révocation.

Ce document a été établi de façon digitale et il est valable sans signature.

**Valable à partir du:**

03.03.2022 / M. Spirig

Bischofszell Nahrungsmittel AG  
Industriestrasse 1  
CH-9220 Bischofszell