

Données générales

Description du produit

Numéro d'article: 000000000010211554

Nom de l'article: Bircher Früchte + Flo. Jomix 4.4 SGA HF

Version de spécification: 005

Date de libération de la spécification: 19.06.2026

Données du fournisseur

Pays: Suisse

E-Mail: Industrie-bis@ffb-group.ch

Informations sur le produit

Informations générales

Poids: 4.4

Unité de poids: Kilogramme

dosage: 25 : 75

Remarques générales: Produit semi-fini destiné à être transformé dans l'industrie alimentaire.

Informations sur le produit

Dénomination spécifique: **Produit semi-fini, pasteurisé.**

Pays de production: Suisse

note de production: Pasteurisé

avertissement: Malgré un traitement minutieux, ce produit peut contenir des noyaux ou des morceaux de fruits durs.

Info réfrigération/stockage: Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C.

référence de datation:À consommer de préférence avant le

Informations complémentaires:Poids total SGA (Sucre) = 54%.

Label annoncé:Suisse Garantie

forme de nutrition:vegan

Composition

Ingrédients	Structure ingrédient s	Numéro d'additif	Classe d'additifs	Valeur	Unité	Pays d'origine	Mention du label
sucre	01			44.0	%	Suisse	Suisse Garantie
eau	02				%	Suisse	
pêches	03			10.0	%	Espagne	
mandarines	04			8.0	%	Espagne	
flocons de blé	05			8.0	%	Suisse	
poires Williams	06			5.0	%	Italie	
flocons d'avoine	07			3.0	%	Autriche, Tchéquie, Allemagne, Finlande, France, Europe, Serbie, Slovaquie	
noisettes	08			3.0	%	Azerbaïdjan, Géorgie, Italie, Turquie	
amidon de maïs	09				%	France, Hongrie	
concentré de jus de citron	10				%	Italie	
arômes	11				%		

Information:

sucre, eau, pêches, flocons de **blé**, mandarines, poires Williams, flocons d'**avoine**, **noisettes**, amidon de maïs, concentré de jus de citron, arômes.

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	100 g	Unité
énergie	1050	kJ
énergie	248	kcal
matières grasses	2.4	g
dont acides gras saturés	0.2	g

glucides	54	g
dont sucres	46	g
fibres alimentaires	1.6	g
protéines	1.9	g
sel	< 0.01	g

Informations sur les allergènes

Tableau des allergènes

Allergène	Présent comme	Valeur	Unité
céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	contient		g/kg
blé et produits à base de blé	contient		g/kg
blé de Khorasan et produits à base de blé de Khorasan	ne contient pas	0	g/kg
seigle et produits à base de seigle	ne contient pas	0	g/kg
orge et produits à base d'orge	ne contient pas	0	g/kg
avoine et produits à base d'avoine	contient		g/kg
épeautre et produits à base d'épeautre	ne contient pas	0	g/kg
crustacés et produits à base de crustacés	ne contient pas	0	g/kg
oeufs et produits à base d'oeufs	ne contient pas	0	g/kg
poissons et produits à base de poissons	ne contient pas	0	g/kg
arachides et produits à base d'arachides	ne contient pas	0	g/kg
huile, graisse d'arachide et prod. à base d'arachides entièrement raffinées	Avertissement	0	g/kg
soja et produits à base de soja	ne contient pas	0	g/kg
lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Traces	0.0006	g/kg
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	contient		g/kg
amandes et produits à base d'amandes	Traces	0.03	g/kg
noisettes et produits à base de noisettes	contient		g/kg
noix et produits à base de noix	Traces	0.0104	g/kg

noix de cajou et produits à base de noix de cajou	ne contient pas	0	g/kg
noix de pécan et produits à base de noix de pécan	Traces	0.0006	g/kg
noix du Brésil et produits à base de noix du Brésil	ne contient pas	0	g/kg
pistaches et produits à base de pistaches	ne contient pas	0	g/kg
noix de macadamia et produits à base de noix de macadamia	ne contient pas	0	g/kg
céleri et prod. à base de céleri	ne contient pas	0	g/kg
moutarde et produits à base de moutarde	ne contient pas	0	g/kg
graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ne contient pas	0	g/kg
anhydride sulfureux et sulfites	Traces	0.0023	g/kg
lupins et produits à base de lupins	ne contient pas	0	g/kg
mollusques et produits à base de mollusques	ne contient pas	0	g/kg
protéine du lait et produits à base de protéine du lait	Avertissement	0	g/kg
autres fruits à coque	Avertissement	0.04	g/kg

Données de laboratoire

Microbiologie

Caractéristiques	Unité	Limite	Fréquence
Moisissures	UFC/g	10	2x par an
Levures	UFC/g	10	2x par an
Germes aérobies mésophiles	UFC/g	1,000	2x par an

Informations chimiques et physiques

Caractéristiques	Unité	Valeur cible	Min	Max	Fréquence	Méthode
Matière sèche	°Brix	55	53	57	Chaque charge	Réfractomètre non corrigé
Valeur pH		4.2	4.0	4.4	Chaque charge	pH-mètre

Informations sur la sécurité alimentaire

Gestion des corps étrangers

Méthode
Aimant

Méthodes de réduction des germes

Méthode
Pasteuriser

Description sensorielle

Odeur:	intense, fruité, note céréale
Goût:	intense, fruité, note céréale
Texture:	épais, avec flocons de céréales
Aspects visuels:	brunâtre

Autres informations

prêt-à-manger:	Oui
Indication de certification:	AMS-1931 Organisme de certification: q.inspecta GmbH

OGM, Nano, Irradiation

Indiquez svp si le produit est un organisme génétiquement modifié (OGM)?	Non
Est-ce que le produit contient des OGM?	Non
Le produit, ses ingrédients ou composants ont-ils été produits à l'aide de micro-organismes OGM ou d'enzymes OGM?	Non
Est-ce que un étiquetage des OGM est obligatoire?	Non
Nanotechnologie:	Non

Traitement par irradiation: Non

Données d'emballage

Niveau 1

type de composant d'emballage1: Seau

matériel de comp d'emballage1: Plastique (PP)

Commentaire composant d'emballage: film de scellage (PET/PE)

Conditions de stockage

Condition de stockage: réfrigéré (<5°C)

Température de stockage min.: 1.00 °C

Température de stockage max.: 5.00 °C

Dur. conserv. totale: 165 Jrs

Durée minimale rest.: 60 Jrs