



Données générales

Description du produit

Numéro d'article: 000000000010231986

Nom de l'article: Choco-Orange Joghurt Bichsel 4.4 XLP

Version de spécification: 003

Date de libération de la spécification: 19.06.2026

Informations sur le produit

Informations générales

Poids: 4.4

Unité de poids: Kilogramme

dosage: 10 : 5 : 85

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

Informations sur le produit

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

Note allergène: Allergènes contenus dans les ingrédients, conformément à l'annexe 6 de l'OIDAI (CH) et à l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011: Ne contient pas d'allergènes soumis à l'obligation d'étiquetage.

Pays de production: Suisse

note de production: Pasteurisé

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

référence de datation: À consommer de préférence avant le

Composition

Ingrédients	Structure ingrédient s	Numéro d'additif	Classe d'additifs	Valeur	Unité	Pays d'origine	Mention du label
sucre	01				%	Suisse, Europe	
cellules d'oranges	02			35.0	%		
cacao maigre en poudre	03			8.0	%	Europe	
eau	04				%	Suisse	
chocolat	05			2.0	%		
sucre	05.01			0.96	%	Suisse	
cacao en pâte	05.02			0.73	%	Afrique, Amérique Latine	
beurre de cacao	05.03			0.32	%	Afrique, Amérique Latine	
amidon modifié	06	E 1422	amidon modifié		%	Union Européenne	
arômes	07				%		

Information:

sucre, cellules d'oranges 35%, cacao maigre en poudre 8%, eau, chocolat 2% (sucre, cacao en pâte, beurre de cacao 16%), amidon modifié, arômes.

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	100 g	Unité
énergie	1072	kJ
énergie	253	kcal
matières grasses	1.6	g
dont acides gras saturés	1.0	g
glucides	56	g
dont sucres	53	g
fibres alimentaires	3.0	g
protéines	1.9	g
sel	0.01	g

Données de laboratoire

Microbiologie

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

Informations chimiques et physiques

Caractéristiques	Unité	Valeur cible	Min	Max	Fréquence	Méthode
Valeur pH		5.5	5.3	5.7	Chaque charge	pH-mètre
Matière sèche	°Brix	64	62	66	Chaque charge	Réfractomètre non corrigé

Informations sur la sécurité alimentaire

Gestion des corps étrangers

Méthode	Paramètre
Aimant	

Méthodes de réduction des germes

Méthode
Pasteuriser

Description sensorielle

Odeur: intense, chocolat et orange

Goût: intense, chocolat et orange

Texture: épais, avec des fibres

Aspects visuels: brun foncé

Autres informations

prêt-à-manger: Oui

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 °C
Température de stockage max.:	5 °C
Dur. conserv. totale:	150 Jrs
Durée minimale rest.:	100 Jrs