

Materialnummer	000000000010234966
Materialname	Holunder Joghurt Bichsel 4.4 XLP



FRUCHTPRODUKTE & AROMEN
PRODUITS DE FRUITS & ARÔMES
FRUIT PREPARATIONS & FLAVOURS

Spezifikation

Contact

Code pays producteur: Élaboré en Suisse
Adresse E-Mail: Industrie-bis@ffb-group.ch
producteur:

Donnée du produit

Sachbezeichnung: Fruchtzubereitung, pasteurisiert.
Dénomination spécifique: Préparation à base de fruits, pasteurisée.
Denominazione specifica: Preparazione a base di frutta, pastorizzata.
Quantité nette de remplissage: 4,4
Unité de quantité nette de remplissage: Kilogramme
Dosage: 10 : 5 : 85
Remarques générales: Produit semi-fini destiné à être transformé dans l'industrie alimentaire, ne convient pas à la consommation directe.
Les produits fabriqués en Suisse avec cette matière première ne doivent pas contenir plus de 1,2 % vol. d'alcool à l'état fini (alcool non taxé).
Note de production: Pasteurisé

Description sensorielle

odeur: intense, sureau
goût: intense, sureau
texture: épais, avec morceaux
aspects visuels: violet foncé

Label / certificat

Forme de nutrition: végétalien

Durée de conservation / conditions de stockage

Cond de stock 1 ext.: réfrigéré (<5°C)
Temp stock min 1 ext: 1 °C
Temp stock max 1 ext: 5 °C
Dur min rest 1 int.: 45 Jrs
Dur cons tot 1 int.: 150 Jrs
(FR) Kühl- und Aufbe: Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C.
(FR) Datierungshinwe: À consommer de préférence avant le

Materialnummer	000000000010234966
Materialname	Holunder Joghurt Bichsel 4.4 XLP

Composition

Ingrédients	Nr.-E	Quantité en %	Pay d'origine
sucre		50.18	Europe, Suisse
baies de sureau 43%		42.50	Europe
eau		3.24	Suisse
amidon modifié		2.30	Union Européenne
concentré de jus de baies de sureau 1%		1.16	Hongrie
concentré de jus de citron		0.60	Italie
arôme naturel		0.01	Information non disponible
épaississants: alginat de propane-1,2-diol et gomme xanthane	E 405, E 415	0.00	Autriche, Chili
acidifiant: acide citrique	E 330	0.00	Chine
antimoussant: diméthylpolysiloxane	E 900	0.00	

Déclaration

Ingrédients: sucre, baies de sureau 43%, eau, amidon modifié, concentré de jus de baies de sureau 1%, concentré de jus de citron, arôme naturel.

Allergènes contenus dans les ingrédients, selon OIDA1 annexe 6 (CH) et INCO (1169/2011) annexe II:

Ne contient pas d'allergènes à déclaration

épaississants: alginat de propane-1,2-diol et gomme xanthane, acidifiant: acide citrique, antimoussant: diméthylpolysiloxane sont utilisés comme auxiliaires technologiques..

Information nutritionnelle

	Einheit	100g
énergie	kJ	1012
énergie	kcal	239
matières grasses	g	0.7
dont acides gras saturés	g	<0.1
glucides	g	56
dont sucres	g	53
fibres alimentaires	g	1.7
protéines	g	1.1
sel	g	0.01

Materialnummer	000000000010234966
Materialname	Holunder Joghurt Bichsel 4.4 XLP

Information OGM

	Oui	Non
Le produit est-il un OGM?	☐	☒
Le produit contient-il des OGM?	☐	☒
OGM: Étiquetage obligatoire selon l'ODAIGM?	☐	☒

Nanotechnologie

	Oui	Non
Nanotechnologie	☐	☒

Irradiation

	Oui	Non
Traitement par irradiation	☐	☒

Caractères physicochimiques

	unité	limite inférieure	valeur nominale	limite supérieure	Kommentar	Comment 2	
Valeur pH		3.7	3.8	3.9	Fréquence: sur le produit semi-fini = chaque lot (IPC)	Méthode: pH-mètre	
Matière sèche	°Brix	57	58	59	Fréquence: sur le produit semi-fini = chaque lot (IPC)	Méthode: réfractomètre non corrigé	

Indicateurs microbiologiques

	unité	limite inférieur	valeur nominale	limite supérieur	Kommentar	Comment 2	
Germes aérobies, mésophiles	UFC/g			1000	Fréquence: 2x par an		
Levures	UFC/g			10	Fréquence: 2x par an		
Moisissure	UFC/g			10	Fréquence: 2x par an		

Procédures de réduction des microbes

Réduction des germes- méthode: Pasteuriser

Materialnummer	000000000010234966
Materialname	Holunder Joghurt Bichsel 4.4 XLP

Gestion des corps étrangers

Gestion corps étranger-
méthode: Aimant, Tamis
 Magnet/Aimant = 5400 Gauss
 Sieb/Tamis = 10 mm

Emballage

Type de
conditionnement: Seau (PP), film de scellage (PET/PE)