

Spécification du produit

1. Indications générales

Désignation d'article	: Bourgeon Bio Framboise Jomix 4
Numéro d'article	: 10232739
Interlocuteur vente	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Interlocuteur AQ	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Informations sur le produit

Dénomination spécifique	: Produit semi-industriel: matériel de base
contenu	: 4 kg
Durée de conservation	: • Conserver sous réfrigération à max. +5 °C.
Instruction concernant les dangers	: Produit semi-fini approprié pour un traitement ultérieur dans l'industrie alimentaire, et non à la consommation.
Instruction concernant les dangers	: Exceptionnellement, il peut arriver que des fragments de noyaux, de coquilles ou d'écorces soient trouvés dans nos bases de fruits avec morceaux.

Description sensorielle

Caractéristique	Description sensorielle
couleur	rouge
odeur et goût	intense, framboise
Texture / Structure	visqueux, avec morceaux

Information

Label
Le Bourgeon

DLC/ Conditions de stockage

Conditions de stockage	Tmin	Tmax	Durée résiduelle depuis la livraison	Durée de conservation totale
réfrigéré	1 °C	5 °C	60 jours	165 jours

3. Composition

Ingrédient	No E	Part [%]	Pays d'origine	Informations complémentaires	Remarque
framboises		50	Serbie, Bosnie-Herz., Ukraine		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud
sucre de canne brut		47	Paraguay		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud
jus de poire concentré		3	Suisse		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud

remark: V-Hilfsstoff = auxiliaire technologique



Déclaration

Ingrédients: framboises*, sucre de canne brut*, mélasse de poire(CH)*.

CH-BIO-006 * de l'agriculture biologique

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

100 g contiennent	
énergie	937 kJ (221 kcal)
matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
glucides	52 g
dont sucres	52 g
fibres alimentaires	3,5 g
protéines	0,7 g
sel	0 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)		°Bx		55	59
pH (20°C)		-		3.0	3.4

préparation/dosage

dosage: 15 : 85

Autres indications

Notice de sécurité existante	: non
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
Tamis	10 mm
Aimant	5800 Gauss

7. Emballage

Indications générales figurant sur l'emballage



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

Protection du produit	: film scellant PET/PE
Matériel de l'emballage primaire	: seau PP

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:

27.2.2024 / J. Wiesli

Fresh Food & Beverage Group AG
Industriestrasse 1
CH-9220 Bischofszell