

Spécification du produit

1. Indications générales

Désignation d'article	: Bourgeon Bio Mangue Jomix 4 CH
Numéro d'article	: 10200525
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-fini industriel: base de fruits de mangue
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
Aspects visuels	orange
odeur et goût	intense, mangue
Texture / Structure	visqueux, avec morceaux

Information

Label
CH-BIO-006

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
sucres de canne brut		50	Paraguay		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud
pulpe de mangue		29,1	Inde		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud
mangue		14,6	Sri Lanka		Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud
eau		4,5	Suisse		
amidon de tapioca		1,4	Thaïlande		Bio
concentré de jus de citron		0,4	Italie		f 5.8; Bio Knospe / Le Bourgeon / Organic Bud

remark: V-Hilfsstoff = auxiliaire technologique

Déclaration

Ingrédients: sucre de canne brut*, pulpe de mangue*, mangue*, jus de citron à partir de concentré*, amidon de tapioca*.

* de l'agriculture biologique Knospe-Lizenznehmer: Fresh Food & Beverage Group AG, 9220 Bischofszell

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	1024 kJ (241 kcal)
matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	0 g
glucides	59 g
dont sucres	57 g
fibres alimentaires	0,9 g
protéines	< 0,5 g
sel	0,01 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		60	64
pH (20°C)		-		3.3	3.7

préparation/dosage

dosage: 15:85

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		1'000
Levures	cfu/g		10
Moisissure	cfu/g		10

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:

18.12.2023 / J.Meyer

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