

Spécification du produit

1. Informations générales

Description de l'article	: Bourgeon Bio Mocca Jomix 4
N° d'article	: 10214623
Interlocuteur vente	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Interlocuteur AQ	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Informations sur le produit

Dénomination spécifique	: Préparation de fruits
Quantité	: 4 kg
Durée de conservation	: Conserver au réfrigérateur à max. +5°C.
Avertissement	: Produit semi-fini destiné à être transformé dans l'industrie alimentaire, ne convient pas à la consommation directe.

Description sensorielle

Caractéristique	Description sensorielle
Couleur	marron
Odeur et goût	intense, comme le café
Texture / Structure	Fin, lisse



PRODUITS À BASE DE FRUITS ET ARÔMES
PRODUITS DE FRUITS & ARÔMES
PRÉPARATIONS ET ARÔMES DE FRUITS

Informations Label

Label
Bourgeon Bio

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	N° E	Quantité [%]	Pays d'origine	Informations complémentaires	Remarque
Sucre de canne brut		58	Paraguay		Bio Knospe / Bio Bourgeon
Eau		35	Suisse		
Sirop de poire		4	Suisse	non pertinent	Bio Knospe / Bio Bourgeon
Extrait de café		3	Mexique		Bio Knospe / Bio Bourgeon

Remarque: aux. techno. = auxiliaire technologique



PRODUITS À BASE DE FRUITS ET ARÔMES
PRODUITS DE FRUITS & ARÔMES
PRÉPARATIONS ET ARÔMES DE FRUITS

Déclaration

Ingrédients : : sucre de canne brut*, eau, sirop de poire (CH)*, extrait de café*.

CH-BIO-006 * issu de l'agriculture biologique

Allergènes

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 contiennent pas d'allergènes nécessitant un étiquetage.

4. Valeurs nutritives

100 g contiennent	
énergie	1077 kJ (253 kcal)
matières grasses	< 0.5 g
dont acides gras saturés	< 0.1 g
glucides	63 g
dont sucres	61 g
fibres alimentaires	< 0.5 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

Indicateurs chimiques/physiques

Caractéristique	Méthode	Unité	Valeur cible	Valeur limite inférieure	Valeur limite supérieure
Réfraction (20°C)	aucun test	°Brix		63	67
pH (20°C)	aucun test	-		4.6	5.0
Caféine	Calc.	Mg/100 g	87		

Préparation/Dosage

Dosage: 13 : 87

Autres indications

Fiche de données de sécurité disponible	: Non
Prêt à la consommation	: Non
Contient des ingrédients d'origine animale ?	: Non

6. Sécurité alimentaire

Procédés de réduction des germes

Méthodes	Conditions
Pasteuriser	

Indicateurs microbiologiques

Caractéristique	Unité	Valeur de tolérance 'm'	Valeur limite 'M'
Germes aérobies mésophiles (GAM)	cfu/g		1000
Levures	cfu/g		10
Moisissures	cfu/g		10

Gestion des corps étrangers

Méthodes	Conditions
Tamis	0.8 mm



PRODUITS À BASE DE FRUITS ET ARÔMES
PRODUITS DE FRUITS & ARÔMES
PRÉPARATIONS ET ARÔMES DE FRUITS

7. Emballage

Indications générales concernant l'emballage

Forme de livraison du produit	: 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/modifications 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 :

21.12.2023 / M. Spirig

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