



Données générales

Description du produit

Numéro d'article: 000000000010243300

Nom de l'article: Pina-Colada Joghurt Bichsel 4.4 XLP

Version de spécification: 002

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

forme de nutrition: vegan

Composition

Ingrédients	Structure ingrédients	Numéro d'additif	Classe d'additifs	Valeur	Unité	Pays d'origine	Mention du label
sucré	01				%	Suisse, Europe	
ananas	02			28.5	%	Philippines, Thaïlande	
jus d'ananas	03			9.3	%	Philippines, Thaïlande	
noix de coco	04			6.5	%	Philippines	
eau	05				%	Suisse	
lait de coco	06			1.6	%	Thaïlande	
amidon modifié	07	E 1422	amidon modifié		%	Union Européenne	
arômes	08				%		

Information:

sucré, ananas 29%, jus d'ananas 9%, noix de coco 7%, eau, lait de coco 1.5%, amidon modifié, arômes.

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	100 g	Unité
énergie	1154	kJ
énergie	273	kcal
matières grasses	4.5	g
dont acides gras saturés	3.9	g
glucides	57	g
dont sucres	55	g
fibres alimentaires	1.5	g
protéines	0.6	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		4.3	4.1	4.5	Chaque charge	pH-mètre
Matière sèche	°Brix	61	59	63	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, avec des notes d'ananas et de noix de coco
Goût:	intense, avec des notes d'ananas et de noix de coco
Texture:	épais, avec des fibres
Aspects visuels:	jaunâtre

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.:	1.00 °C
Température de stockage max.:	5.00 °C
Dur. conserv. totale:	150 Jrs
Durée minimale rest.:	100 Jrs