

Materialnummer	000000000010108754
Materialname	Zitrone Jomix 4.4 SGA HF



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.
Legal product description: Fruit-based preparation, pasteurised.
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.
Note de production: Pasteurisé

Description sensorielle

odeur ext.: frais, au goût de citron
goût ext.: frais, au goût de citron
texture ext.: épais avec des fibres
aspects visuels ext.: jaune

Label / certificat

Indication de certification: AMS-1931 Organisme de certification: q.inspecta GmbH
Information étiquette: Suisse Garantie
Forme de nutrition: végétalien

Durée de conservation / conditions de stockage

Cond de stock 1 ext.: réfrigéré (<5°C)
Temp stock min 1 int: 1,00 °C
Temp stock max 1 int: 5,00 °C
Dur min rest 1 int.: 60 Jrs
Dur cons tot 1 int.: 165 Jrs
(FR) Kühl- und Aufbe: Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C.
(FR) Datierungshinwe: À consommer de préférence avant le

Materialnummer	000000000010108754
Materialname	Zitrone Jomix 4.4 SGA HF

Composition

Ingrédients	Nr.-E	Quantité en %	Pay d'origine
sucré		57.00	Suisse
eau		26.27	Suisse
citrons 10%		10.00	Italie
concentré de jus de citron 4.5%		4.25	Italie
amidon de maïs		2.20	France, Hongrie
correcteur d'acidité: hydroxyde de sodium	E 524	0.16	Allemagne, France
arôme naturel de citron		0.12	Asie, États-Unis, Europe
épaississants: alginat de propane-1,2-diol et gomme xanthane	E 405, E 415	0.01	Autriche, Chili
acidifiant: acide citrique	E 330	0.00	Chine
antimoussant: diméthylpolysiloxane	E 900	0.00	

Déclaration

Ingrédients: sucre, eau, citrons 10%, concentré de jus de citron 4.5%, amidon de maïs, correcteur d'acidité: hydroxyde de sodium, arôme naturel de citron.

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.

Poids total SGA (Sucre) = 78%.

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

Information nutritionnelle

	Einheit	100g
énergie	kJ	1056
énergie	kcal	248
matières grasses	g	<0.5
dont acides gras saturés	g	<0.1
glucides	g	61
dont sucres	g	58
fibres alimentaires	g	<0.5
protéines	g	<0.5
sel	g	0.24

Materialnummer	000000000010108754
Materialname	Zitrone Jomix 4.4 SGA HF

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		2.9	3.1	3.3	Fréquence: chaque charge	Méthode: pH-mètre	
Réfraction	°Brix	61	63	65	Fréquence: chaque charge	Méthode: réfractomètre non corrigé	
Viscosité	cm	15	17	19	Fréquence: chaque charge	Méthode: Viscosité Bostwick 25°C/30s	

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	000000000010108754
Materialname	Zitrone Jomix 4.4 SGA HF

Gestion des corps étrangers

Gestion corps étranger-
méthode: Aimant, Tamis
 Magnet/Aimant/Magnet = 5800 Gauss
 Sieb/Tamis/Sieve = 5 mm

Emballage

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