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

Spécification

Données générales

Description du produit

Numéro d'article:	000000000010232621
Nom de l'article:	Fraise pour petit-lait
Version de spécification:	002
Date de libération de la spécification:	28.08.2026

Données du fournisseur

Pays:	Suisse
E-Mail:	Industrie-bis@ffb-group.ch

Informations sur le produit

Informations générales

Poids:	12
Unité de poids:	Kilogramme
dosage:	15 : 85
Remarques générales:	Produit semi-fini destiné à être transformé dans l'industrie alimentaire.

Informations sur le produit

Dénomination spécifique:	Préparation à base de fruits, pasteurisée.
Note allergène:	Allergènes contenus dans les ingrédients, conformément à l'annexe 6 de l'OIDAl (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
eau	01				%	Suisse	
sucre	02				%	Suisse, Europe	
concentré de jus de fraises	03			6.3	%	Égypte	
concentré de jus de baies de sureau	04				%	Hongrie	
acide citrique	05	E 330	acidifiant		%	Chine	
arôme	06				%		

Information: eau, sucre, concentré de jus de fraises 6%, concentré de jus de baies de sureau, acidifiant (acide citrique), arôme

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	100 g	Unité
énergie	762	kJ
énergie	180	kcal
matières grasses	< 0.5	g
dont acides gras saturés	< 0.1	g
glucides	43	g
dont sucres	43	g
fibres alimentaires	< 0.5	g
protéines	< 0.5	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		3.0	2.8	3.2	Aucun contrôle	pH-mètre
Matière sèche	°Brix	47	45	49	Aucun contrôle	Réfractomètre non corrigé

Informations sur la sécurité alimentaire

Gestion des corps étrangers

Méthode	Paramètre
Tamis	2 mm
Aimant	

Méthodes de réduction des germes

Méthode	Paramètre
Pasteuriser	

Description sensorielle

Odeur:	intense, aux notes de fraise
Goût:	intense, aux notes de fraise
Texture:	fluide, lisse
Aspects visuels:	rouge foncé

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:	Estagnon
matériel de comp d'emballage1:	Plastique (HDPE)

Conditions de stockage

Condition de stockage:	réfrigéré (<5°C)
Température de stockage min.:	1 °C
Température de stockage max.:	5 °C
Dur. conserv. totale:	90 Jrs
Durée minimale rest.:	60 Jrs