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

Spécification

Données générales

Description du produit

Numéro d'article:	000000000010211299
Nom de l'article:	Mangue Jomix 4.4 SGA HF
Version de spécification:	004
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:	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:	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
avertissement:	Malgré un traitement minutieux, ce produit peut contenir des noyaux ou des morceaux de fruits durs.
Info réfrigération/stockage:	Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C.

référence de datation:	À consommer de préférence avant le
Informations complémentaires:	Poids total SGA (Sucre) = 55%.
Label annoncé:	Suisse Garantie
forme de nutrition:	vegan

Composition

Ingrédients	Structure ingrédients	Numéro d'additif	Classe d'additifs	Valeur	Unité	Pays d'origine	Mention du label
sucre	01			52.0	%	Suisse	Suisse Garantie
purée de mangue	02			19.0	%	Inde	
mangue	03			15.0	%	Inde	
concentré de pulpe de mangue	04			8.0	%	Mexique	
eau	05				%	Suisse	
amidon de maïs	06				%	France, Hongrie	
concentré de jus de citron	07				%	Italie	
arôme	08				%		

Information: sucre, purée de mangue 19%, mangue 15%, concentré de pulpe de mangue 8%, eau, amidon de maïs, concentré de jus de citron, arôme

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	100 g	Unité
énergie	1053	kJ
énergie	248	kcal
matières grasses	< 0.5	g
dont acides gras saturés	< 0.1	g
glucides	60	g
dont sucres	59	g
fibres alimentaires	0.6	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		3.5	3.3	3.7	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	Paramètre
Pasteuriser	

Description sensorielle

Odeur: Intense, aux notes de mangue

Goût: Intense, aux notes de mangue

Texture: épais, avec des morceaux

Aspects visuels: jaune-brun

Autres informations

prêt-à-manger: Oui

Indication de certification:	AMS-1931 Organisme de certification: q.inspecta GmbH

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 °C
Température de stockage max.:	5 °C
Dur. conserv. totale:	165 Jrs
Durée minimale rest.:	60 Jrs