

## Spécification du produit

### 1. Indications générales

Désignation d'article	: Pêche Jomix 4.4
BINA Numéro d'article (intern)	: 300006467
BINA Numéro d'article	: 183099800000
Numéro du tarif douanier	: 2007.9929
Interlocuteur vente	: Industrie@bina.ch
Interlocuteur AQ	: Andreas Pfeiffer (andreas.pfeiffer@bina.ch)

### 2. Informations sur le produit

Dénomination spécifique	: matériel de base
contenu	: 4.4 kg
Durée de conservation	: <ul style="list-style-type: none"><li>• Conserver sous réfrigération à max. +5 °C.</li></ul>
Instruction concernant les dangers	: Produit semi-fini approprié pour un traitement ultérieur dans l'industrie alimentaire, et non à la consommation.

Instruction concernant les dangers	: Exceptionnellement, il peut arriver que des fragments de noyaux, de coquilles ou d'écorces soient trouvés dans nos bases de fruits avec morceaux.
Autre	: Numéro du tarif douanier: Information sans garantie. Il s'agit simplement d'un classement et non d'un numéro de tarif douanier officiel des autorités douanières.

### Description sensorielle

Caractéristique	Description sensorielle
couleur	orange
odeur et goût	intense, pêche
Texture / Structure	d'épaisseur, avec des morceaux

### DLC/ Conditions de stockage

Conditions de stockage	Tmin	Tmax	Durée résiduelle depuis la livraison	Durée de conservation totale
réfrigéré	1 °C	5 °C	45 jours	150 jours

### 3. Composition

Ingrédient	No E	Part [%]	Pays d'origine	Informations complémentaires	Remarque
sucre		55,0	Suisse		
pêches		35,0	Afrique du Sud		
concentré de pulpe de pêche		5,0	Espagne		3-f
eau		1,9	Suisse		
amidon de maïs cireux		1,9	Europe		
concentré de jus de citron		<= 1	Italie		4.7-f
arôme		<= 1	Allemagne		

remark: V-Hilfsstoff = auxiliaire technologique

### Déclaration

Ingrédients: sucre, pêches 35%, Concentré de pulpe de pêche 5%, eau, amidon de maïs cireux, jus de citron concentré, arôme.

### Allergènes

**Allergènes contenus dans les ingrédients, selon OIDA I annexe 6 (CH) et INCO (1169/2011) annexe II:**

Ne contient pas d'allergènes à déclaration

#### 4. valeurs nutritives

<b>100 g contiennent</b>	
énergie	1070 kJ (252 kcal)
matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
glucides	62 g
dont sucres	59 g
fibres alimentaires	0,9 g
protéines	< 0,5 g
sel	0,03 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

---

**Unité**

Valeur cible	Méthode	Unité	Valeur cible	Valeur limite inférieure	Valeur limite supérieure
Refraction (20°C)		°Brix		58	64
pH (20°C)		-		3.4	3.8

**préparation/dosage**

dosage:	10 : 5 : 85
---------	-------------

**Autres indications**

Notice de sécurité existante	: non
prêtes à la consommation	: non
Contient des ingrédients d'origine animale ?	: non
Informations végétariens	: vegan

**6. Sécurité alimentaire****Procédés réduisant les germes**

Méthodes	Conditions
Pasteuriser	

## Indicateurs microbiologiques

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

## Gestion des corps étrangers

Méthodes	Conditions
Autres méthodes	perforated disc mill 12 mm
Détecteur	Fe 1.0; nFE 1.5; SS 2.5 mm

## 7. Emballage

### Indications générales figurant sur l'emballage

Protection du produit	: film scellant
Type de plastique	: PP
Matériel de l'emballage primaire	: seau

## 8. Remarques

---

La marchandise est conforme à la législation suisse et aux directives de l'UE (y compris les compléments/amendements 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.



FRUCHTPRODUKTE & AROMEN  
PRODUITS DE FRUITS & ARÔMES  
FRUIT PREPARATIONS & FLAVOURS

**Valable à partir du:**

18.08.2020 / M. Spirig

Bischofszell Nahrungsmittel AG  
Industriestrasse 1  
CH-9220 Bischofszell