

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Materialnummer | 000000000010247337      |
| Materialname   | Banane Jomix 4.4 SGA HF |



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

## Spezifikation

### Contact

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Code pays producteur:      | Suisse                     |
| Adresse E-Mail producteur: | Industrie-bis@ffb-group.ch |

### Donnée du produit

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sachbezeichnung:                        | Fruchtzubereitung, pasteurisiert.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Dénomination spécifique:                | Préparation à base de fruits, pasteurisée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Denominazione specifica:                | Preparazione a base di frutta, pastorizzata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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.<br>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.<br>Les produits fabriqués en Suisse avec cette matière première ne doivent pas contenir plus de 1,2 % vol. d'alcool à l'état fini (alcool non taxé). |
| Prêt-à-manger:                          | Yes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Note de production:                     | Pasteurisé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

### Description sensorielle

|                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| odeur:           | intense, banane              |
| goût:            | intense, banane              |
| texture:         | visqueuse, avec des morceaux |
| aspects visuels: | brunâtre                     |

### 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 ext: | 1 °C                                     |
| Temp stock max 1 ext: | 5 °C                                     |
| Dur min rest 1 int.:  | 60 Jrs                                   |
| Dur cons tot 1 int.:  | 165 Jrs                                  |
| Note réfrigération:   | Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C. |
| Référence de datage:  | À consommer de préférence avant le       |

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Materialnummer | 000000000010247337      |
| Materialname   | Banane Jomix 4.4 SGA HF |

## Composition

| Ingrédients                                                  | Nr.-E        | Quantité en % | Pay d'origine        |
|--------------------------------------------------------------|--------------|---------------|----------------------|
| sucre                                                        |              | 54.06         | Suisse               |
| bananes 37%                                                  |              | 37.00         | Équateur             |
| concentré de jus de bananes 4%                               |              | 4.03          | Costa Rica           |
| eau                                                          |              | 3.91          | Suisse               |
| amidon de maïs                                               |              | 0.66          | France, Hongrie      |
| concentré de jus de citron                                   |              | 0.20          | Italie               |
| antioxydant: acide ascorbique                                | E 300        | 0.10          | Chine                |
| arôme naturel                                                |              | 0.03          | Allemagne, Sri Lanka |
| épaississants: alginat de propane-1,2-diol et gomme xanthane | E 405, E 415 | 0.00          | Autriche, Chili      |
| acidifiant: acide citrique                                   | E 330        | 0.00          | Chine                |
| antimoussant: diméthylpolysiloxane                           | E 900        | 0.00          |                      |

## Déclaration

Ingrédients: sucre, bananes 37%, concentré de jus de bananes 4%, amidon de maïs, concentré de jus de citron, antioxydant: acide ascorbique, arôme naturel.

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

Poids total SGA (Sucre) = 54%

## Information nutritionnelle

|                          | Einheit | 100g  |
|--------------------------|---------|-------|
| énergie                  | kJ      | 1104  |
| énergie                  | kcal    | 260   |
| matières grasses         | g       | <0.5  |
| dont acides gras saturés | g       | <0.1  |
| glucides                 | g       | 64    |
| dont sucres              | g       | 63    |
| fibres alimentaires      | g       | 1.0   |
| protéines                | g       | <0.5  |
| sel                      | g       | <0.01 |

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Materialnummer | 000000000010247337      |
| Materialname   | Banane Jomix 4.4 SGA HF |

#### Information OGM

|                                             | Oui                      | Non                                 |
|---------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Le produit est-il un OGM?                   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Le produit contient-il des OGM?             | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| OGM: Étiquetage obligatoire selon l'ODAIGM? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

#### Nanotechnologie

|                 | Oui                      | Non                                 |
|-----------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Nanotechnologie | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

#### Irradiation

|                            | Oui                      | Non                                 |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Traitement par irradiation | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

#### Caractères physicochimiques

|               | unité | limite inférieure | valeur nominale | limite supérieure | Kommentar                | Comment 2                          |  |
|---------------|-------|-------------------|-----------------|-------------------|--------------------------|------------------------------------|--|
| Valeur pH     |       | 4.0               | 4.2             | 4.4               | Fréquence: chaque charge | Méthode: pH-mètre                  |  |
| Matière sèche | °Brix | 64                | 66              | 68                | Fréquence: chaque charge | Méthode: réfractomètre non corrigé |  |

#### Indicateurs microbiologiques

|                             | unité | limite inférieure | valeur nominale | limite supérieure | 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 | 000000000010247337      |
| Materialname   | Banane Jomix 4.4 SGA HF |

### Gestion des corps étrangers

Gestion corps étranger-  
méthode:      Aimant, Tamis  
                         Magnet/Aimant = 9500 Gauss  
                         Sieb/Tamis = 10 mm

### Emballage

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