

Spécification du produit

1. Indications générales

Désignation d'article	: Caramel Jomix 4
Numéro d'article	: 10221678
Interlocuteur vente	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Interlocuteur AQ	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Informations sur le produit

Dénomination spécifique	: matériel de base
contenu	: 4 kg
Durée de conservation	: • Conserver sous réfrigération à max. +5 °C.
Instruction concernant les dangers	: Produit semi-fini approprié pour un traitement ultérieur dans l'industrie alimentaire, et non à la consommation.
L'information droit fiscal	: Les produits fabriqués en Suisse avec cette matière première ne doivent pas contenir plus de 1,2 % vol d'alcool (alcool non taxé) à l'état fini.

Description sensorielle

Caractéristique	Description sensorielle
couleur	brun foncé
odeur et goût	intense, caramel
Texture / Structure	fluide, lisse

Information

Label
Suisse Garantie semi-fini; Part SGA 37 %

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 caramélisé		61,3	Allemagne		
sucre		23,2	Suisse		SGA
eau		15,1	Suisse		
arôme		0.4	Allemagne		
agent moussant: diméthylpolysiloxane	E 900	<= 0.1	Grande-Bretagne		V-Hilfsstoff

remark: V-Hilfsstoff = auxiliaire technologique

Déclaration

Ingrédients: sirop de sucre caramélisé 61%, sucre, eau, arôme.
--

Allergènes

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

Ne contient pas d'allergènes à déclaration

4. valeurs nutritives

100 g contiennent	
énergie	1122 kJ (264 kcal)
matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
glucides	66 g
dont sucres	66 g
fibres alimentaires	< 0,5 g
protéines	< 0,5 g
sel	0,01 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)	uncorr.	°Brix		65	69
pH (20°C)		-		2.8	3.2
Ethanol		calc.	0.002		

préparation/dosage

dosage: 5 : 8 : 87

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	Platten Pasteur 115°C

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
Tamis	2 mm
Aimant	5900 Gauss

7. Emballage

Indications générales figurant sur l'emballage

Forme de livraison du matériau	: seau PP
Protection du produit	: film scellant PET/PE

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.

Valable à partir du:

27.2.2024 / M. Spirig

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