

Spécification du produit

1. Indications générales

Désignation d'article	: Caramel Mou Jomix 4
Numéro d'article	: 10225110
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.

Description sensorielle

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

DLC/ Conditions de stockage

Conditions de stockage	Tmin	Tmax	Durée résiduelle depuis la livraison	Durée de conservation totale
réfrigéré	1 °C	5 °C	100 jours	150 jours

3. Composition

Ingrédient	No E	Part [%]	Pays d'origine	Informations complémentaires	Remarque
sirop de sucre caramélisé		40,8	Allemagne, Suisse		
eau		35,0	Suisse		
sucre		23,2	Suisse		
arôme		1,0	Allemagne		
agent moussant: diméthylpolysiloxane	E 900	<= 0,1	Grande-Bretagne		V-Hilfsstoff

remark: V-Hilfsstoff = auxiliaire technologique

Déclaration

Ingrédients: sirop de sucre caramélisé 41%, eau, sucre, 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

100 g contiennent	
énergie	1139 kJ (268 kcal)
matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
glucides	67 g
dont sucres	66 g
fibres alimentaires	0 g
protéines	0 g
sel	0 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		65	69
pH (20°C)		-		2.7	3.3

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	

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	0.8 mm
Aimant	5800 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.



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

Valable à partir du:

26.3.2024 / M. Spirig

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