

Spécification du produit

1. Informations générales

Description de l'article	: Pêche Melba Jomix 14 SGA HF
N° d'article	: 10257130
Interlocuteur vente	: Industrie-bis@ffb-group.ch
Interlocuteur AQ	: Noémie Roch (noemie.roch@ffb-group.ch)

2. Informations sur le produit

Dénomination spécifique	: Préparation de fruits
Quantité	: 14 kg
Durée de conservation	: Conserver au réfrigérateur à max. +5°C.
Avertissement	: Produit semi-fini destiné à être transformé dans l'industrie alimentaire, ne convient pas à la consommation directe.
Avertissement	: Les préparations contenant des morceaux peuvent exceptionnellement contenir des morceaux de coques, de pépins et de noyaux.

Description sensorielle

Caractéristique	Description sensorielle
Couleur	rougeâtre
Odeur et goût	intense de framboise et de pêche
Texture / Structure	visqueux, avec morceaux



PRODUITS À BASE DE FRUITS ET ARÔMES
PRODUITS DE FRUITS & ARÔMES
PRÉPARATIONS ET ARÔMES DE FRUITS

Informations sur l'étiquette

Étiquette
Produits semi-finis Suisse Garantie ; Part SGA 56 %

DLC/ Conditions de stockage

Conditions de stockage	Tmin	Tmax	Durée résiduelle depuis la livraison	Durée de conservation totale
Réfrigéré	1 °C	5 °C	60 jours	165 jours

3. Composition

Ingrédient	N° E	Quantité [%]	Pays d'origine	Informations complémentaires	Remarque
Sucre		53,4	Suisse		SGA
Pêches		31,0	Afrique du Sud		
Eau		6,1	Suisse		
Framboises		4,0	Serbie, Pologne, Bosnie-Herzégovine, Ukraine		
Fécule de maïs		2,2	Union européenne		
Concentré de jus de framboise		2,0	Serbie, Pologne		f 8
concentré de jus de betterave		<= 1	Allemagne		f 6,7
Concentré de jus de citron		<= 1	Argentine		f 4.7
Arôme		<= 1	France, Belgique, Allemagne		
Acidifiant : acide citrique	E 330	<= 1	Autriche, Allemagne, Chine		Carry Over
Épaississant : alginat de propylène glycol	E 405	<= 1	Chili		Aux. techno
Épaississant : gomme xanthane	E 415	<= 1	Autriche		Aux. techno
Agent antimoussant : diméthylpolysiloxane	E 900	<= 1	Grande-Bretagne		Aux. techno

Remarque: Aux. techno = auxiliaire technologique

Déclaration

Ingrédients : sucre, pêches 31%, eau, framboises 4%, amidon de maïs, concentré de jus de framboises, concentré de jus de betterave, concentré de jus de citron, arôme.

Allergènes

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.

4. Valeurs nutritives

100 g contiennent	
énergie	1022 kJ (241 kcal)
matières grasses	< 0.5 g
dont acides gras saturés	< 0.1 g
glucides	59 g
dont sucres	57 g
fibres alimentaires	1.1 g
protéines	< 0.5 g
sel	0,06 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

Indicateurs chimiques/physiques

Caractéristique	Méthode	Unité	Valeur cible	Valeur limite inférieure	Valeur limite supérieure
Réfraction (20°C)	Refr. non-corr.	°Brix		58	62
pH (20°C)	pH-mètre	-		3.1	3.5

Préparation/Dosage

Dosage: 10 : 5 : 85

Autres indications

Fiche de données de sécurité disponible	: Non
Prêt à la consommation	: Non
Contient des ingrédients d'origine animale ?	: Non
Végétarisme	: Végétalien

6. Sécurité alimentaire

Procédés de réduction des germes

Méthodes	Conditions
Pasteuriser	

Indicateurs microbiologiques

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

Gestion des corps étrangers

Méthodes	Conditions
Autres méthodes	Broyeur à disques perforés 12 mm
Aimant	5800 Gauss



PRODUITS À BASE DE FRUITS ET ARÔMES
PRODUITS DE FRUITS & ARÔMES
PRÉPARATIONS ET ARÔMES DE FRUITS

7. Emballage

Indications générales concernant l'emballage

Forme de livraison du produit : Bouteille PE

8. Remarques

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

21.12.2023 / M. Spirig

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