

Spécification du produit

1. Indications générales

Désignation d'article	: Vanille Jomix 14
Numéro d'article	: 10266656
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	: 14 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	brunâtre
odeur et goût	intense, vanille
Texture / Structure	fluide, lisse

Information

Label
Suisse Garantie semi-fini; Part SGA 99 %

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		60,0	Suisse		SGA
eau		36,5	Suisse		
arôme		3,0	Chine, Allemagne		
extrait de vanille		0,4	Madagascar, Europe		
concentré de jus de citron		<= 0,1	Italie		f 4.7
sucre caramélisé		<= 0,1	Allemagne		

remark: V-Hilfsstoff = auxiliaire technologique

Déclaration

Ingrédients: sucre, eau, arômes, extrait de vanille 0.4%, concentré de jus de citron, sirop de sucre caramélisé.

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	1071 kJ (252 kcal)
matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
glucides	63 g
dont sucres	60 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		60	64

préparation/dosage

dosage: 4.5 : 8.5 : 87

Autres indications

sans éthanol	: 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	2 mm
Aimant	5800 Gauss

7. Emballage

Indications générales figurant sur l'emballage



Forme de livraison du matériau

: bouteille 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