

Materialnummer	000000000010263307
Materialname	Waldbeer Jomix 4kg



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

Spezifikation

Contact

Code pays producteur:	Élaboré en 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.
Legal product description:	Fruit-based preparation, pasteurised.
Quantité nette de remplissage:	4
Unité de quantité nette de remplissage:	Kilogramme
Dosage:	12 : 4 : 84
Remarques générales:	Produit semi-fini destiné à être transformé dans l'industrie alimentaire, ne convient pas à la consommation directe. 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).
Note de production:	Pasteurisé
Avertissement:	Malgré un traitement minutieux, ce produit peut contenir des noyaux ou des morceaux de fruits durs.

Description sensorielle

odeur:	intense, baies
goût:	intense, baies
texture:	épais, avec des morceaux
aspects visuels:	pourpre

Label / certificat

Forme de nutrition:	végétalien
---------------------	------------

Durée de conservation / conditions de stockage

Cond de stock 1 ext.:	réfrigéré (<5°C)
Temp stock min 1 int:	1,00 °C
Temp stock max 1 int:	5,00 °C
Dur min rest 1 int.:	60 Jrs
Dur cons tot 1 int.:	165 Jrs
(FR) Kühl- und Aufbe:	Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C.
(FR) Datierungshinwe:	À consommer de préférence avant le

Materialnummer	000000000010263307
Materialname	Waldbeer Jomix 4kg

Composition

Ingrédients	Nr.-E	Quantité en %	Pay d'origine
sucre		53.00	Suisse
baies de sureau 10%		10.00	Europe
eau		9.63	Suisse
fraises 8%		8.00	Europe
mûres 5%		5.00	Bosnie-Herzégovine, Serbie
myrtilles 5%		5.00	Canada
framboises 5%		5.00	Bosnie-Herzégovine, Pologne, Serbie, Ukraine
amidon de maïs		2.20	France, Hongrie
concentré de jus de baies de sureau 1.5%		1.60	Hongrie
concentré de carottes colorant		0.37	Allemagne, Belgique, Pays-Bas
arômes		0.16	Afrique, Amérique du Nord, Amérique du Sud, Asie, Europe, Information non disponible, Monde
concentré de cassis colorant		0.02	France, Italie, Pologne
acidifiant: acide citrique	E 330	0.01	
épaississants: alginat de propane-1,2-diol et gomme xanthane	E 405, E 415	0.01	Autriche, Chili
correcteur d'acidité: acide citrique	E 330	0.00	Chine
antimoussant: diméthylpolysiloxane	E 900	0.00	

Déclaration

Ingrédients: sucre, baies de sureau 10%, eau, fraises 8%, mûres 5%, myrtilles 5%, framboises 5%, amidon de maïs, concentré de jus de baies de sureau 1.5%, concentré de carottes colorant, arômes, concentré de cassis colorant.

Allergènes contenus dans les ingrédients, selon OIDA1 annexe 6 (CH) et INCO (1169/2011) annexe II:
Ne contient pas d'allergènes à déclaration

Épaississants: alginat de propane-1,2-diol et gomme xanthane, correcteur d'acidité: acide citrique, antimoussant: diméthylpolysiloxane sont utilisés comme auxiliaires technologiques.
Acidifiant: acide citrique en tant que carry-over dans le concentré de carottes colorant et le concentré de cassis colorant.

Materialnummer	000000000010263307
Materialname	Waldbeer Jomix 4kg

Information nutritionnelle

	Einheit	100g
énergie	kJ	1013
énergie	kcal	238
matières grasses	g	<0.5
dont acides gras saturés	g	<0.1
glucides	g	58
dont sucres	g	56
fibres alimentaires	g	1.0
protéines	g	0.5
sel	g	0.02

Information OGM

	Oui	Non
Le produit est-il un OGM?	☐	☒
Le produit contient-il des OGM?	☐	☒
OGM: Étiquetage obligatoire selon l'ODAIGM?	☐	☒

Nanotechnologie

	Oui	Non
Nanotechnologie	☐	☒

Irradiation

	Oui	Non
Traitement par irradiation	☐	☒

Caractères physicochimiques

	unité	limite inférieure	valeur nominale	limite supérieure	Kommentar	Comment 2
Valeur pH		3.5	3.7	3.9	Fréquence: aucun contrôle	Méthode: pH-mètre
Matière sèche	°Brix	60	62	64	Fréquence: aucun contrôle	Méthode: réfractomètre non corrigé

Materialnummer	000000000010263307
Materialname	Waldbeer Jomix 4kg

Indicateurs microbiologiques

	unité	limite inférieure	valeur nominale	limite supérieur	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

Gestion des corps étrangers

Gestion corps étranger-
méthode: Aimant, Tamis
Magnet/Aimant/Magnet = 5200 Gauss
Sieb/Tamis/Sieve = 10 mm

Emballage

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