

Materialnummer	000000000010216187
Materialname	Waldbeer Jomix 14 SGA HF



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:	14
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

Indication de certification:	AMS-1931	Organisme de certification:	q.inspecta GmbH
Information étiquette:	Suisse Garantie		
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	000000000010216187
Materialname	Waldbeer Jomix 14 SGA HF

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.

Poids total SGA (Sucre) = 60%.

Materialnummer	000000000010216187
Materialname	Waldbeer Jomix 14 SGA HF

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		3.4	3.7	4.0	Fréquence: aucun contrôle	Méthode: pH-mètre
Matière sèche	°Brix	60	62	64	Fréquence: aucun contrôle	Méthode: réfractomètre non corrigé

Materialnummer	000000000010216187
Materialname	Waldbeer Jomix 14 SGA HF

Indicateurs microbiologiques

	unité	limite inférieure	valeur nominale	limite supérieur	Kommentar	Comment 2	
Germes aérobés, 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:	Bouteille (PE)
-----------------------------	----------------