

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Données de base | |
| Numéro d'article | BPI BUSINESS AG 29 |
| Désignation de l'article | Spécification fictive (courte) |
| GTIN-13 (EAN-13) | 761094895601 |

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Données du fournisseur | |
| Nom | BPI BUSINESS AG |
| Pays | Suisse |
| Courriel | info@beproinfo.com |
| Adresse Internet | www.bpibusiness.ch |

| | | |
|---|-------------|-----------------------|
| Dénomination de vente / Dénomination spécifique / Désignation du produit | | |
| | Pays | Désignation |
| Désignation légale du produit pour | Suisse | préparation de fruits |
| Désignation légale du produit pour | France | préparation de fruits |

Composition

Listage des composants (dans l'ordre décroissant)

| Ingrédients / Additifs | Complément | Teneur en [%] | N° E | Pays d'origine |
|------------------------|---------------------|---------------|------|-----------------|
| fraises | Camarossa | 23.0 | | Espagne |
| pomme | cubes | 22.2 | | Italie |
| poires | flocons | 14.9 | | Pays-Bas |
| sucre | sucre de canne brut | 13.5 | | BRA, AUS |
| béta-glucane | | 8.1 | | Portugal |
| eau | | 7.5 | | Autriche |
| graisse végétale | huile de palmiste | 3.8 | | Malaisie |
| ananas | jus concentré | 3.0 | | CRI, VNM |
| noisettes | moulu | 1.5 | | Turquie |
| carraghénane | épaississant | 1.0 | E407 | France |
| cochenille | colorant | 0.7 | E120 | Allemagne |
| arôme naturel | | 0.5 | | Suisse |
| vitamine A | | 0.3 | | Grande-Bretagne |
| Total | | 100.000 | | |

Label

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Biologique | |
| Label | Certifié |
| Logo biologique de l'UE | Oui |
| Demeter | Non |

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Autres labels | |
| Label | Certifié |
| Halal | Oui |
| Kascher | Oui |
| Label Végétarien Européen | Non |

Informations végétariennes du produit

| | |
|--|-----|
| Informations générales | |
| Végétalien (pas d'ingrédients d'origine animale) | Non |

Autres informations sur le produit

Allégations nutritionnelles
Riche en fibres

Allégations de santé
Baissant le cholestérol

Description du processus

Informations générales

Brève description du processus incluant les CP's et CCP's

laver
mélanger
chauffer
remplir

Assurance de la qualité / HACCP

Le produit est soumis à un détecteur de métal: Oui

Le produit est tamisé: Non

La traçabilité du produit est assurée par:

Numéro de lot Oui

Allergènes / Intolérance alimentaire

Allergènes (selon directive CE)

| Allergène / Dérivé | Sans | Contamination croisée possible |
|---|------|--------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) | Non | Oui |
| Lait et produits à base de lait (y compris lactose) | Oui | Non |
| Œufs et produits à base d'œufs | Oui | Non |
| Poissons et produits à base de poissons | Oui | Non |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Oui | Non |
| Soja et produits à base de soja | Oui | Non |
| Arachides et produits à base d'arachides | Oui | Non |
| Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylusavellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia)) | Non | Non |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Oui | Non |
| Céleri et produits à base de céleri | Oui | Non |
| Moutarde et produits à base de moutarde | Oui | Non |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) SO ₂ > [10mg/kg] ou [10mg/l] | Oui | Non |
| Lupin et produits à base de lupin | Oui | Non |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Oui | Non |

Génie génétique

Un marquage OGM est nécessaire selon les directives / règlements suivants (et annexes):
2001/18/CE Non

Matières végétales OGM

Le produit contient des ingrédients, qui sont fabriqués à partir de matières végétales OGM (matériel génétiquement modifié ne peut pas être prouvé): Non

Traçabilité

Pour les ingrédients mentionnés dans le chapitre "Génie génétique" dans la forme conventionnelle, une traçabilité complète est assurée: Oui

La traçabilité et l'identification sont assurées selon les directives / règlements suivants (et leurs annexes):

CE N° 1830/2003 Oui

Valeurs nutritionnelles [par 100g]

| | |
|----------------------------|--------------|
| Énergie [kcal] | 132.0 |
| Énergie [kJ] | 553.5 |
| Teneur en eau [g] | 64.1 |
| Matière sèche [g] | 35.9 |
| Lipides | |
| Lipides [g] | 2.2 |
| Protéines | |
| Protéines [g] | 5.3 |
| Glucides | |
| Glucides [g] | 18.0 |
| Sucres [g] | 15.0 |
| Fibres alimentaires | |
| Fibres alimentaires [g] | 9.5 |
| Acides organiques | |
| Acides organiques [g] | 0.0 |
| Sel | |
| Sel [g] | 0.3 |
| Minéraux | |
| Minéraux [g] | 0.6 |
| Alcool | |
| Alcool [g] | 0.0 |
| Total | 100.0 |

Analyses

La traçabilité entièrement documentée est assurée selon les directives / règlements suivants (et leurs annexes):

CE 178/2002, article 18

Oui

Description visuelle / haptique

Couleur

rouge -jaune

Texture / Structure

très visqueuse

Description sensorielle

Odeur de

fraises
ananas

Saveur de

fraises
pomme
ananas

Propriétés chimiques et physiques

| Analyse | Valeur | Unité | Valeur min. | Valeur max. |
|-----------|--------|-------|-------------|-------------|
| viscosité | 10000 | Pa*s | 9000 | 11000 |

Propriétés microbiologiques

Abréviations unités: ufc = unités formant colonies / nd = non décelable

| A ttribut | Unité | Valeur typique | Valeur max. |
|------------------------------|-------|----------------|-------------|
| Germes aérobies, mésophiles | ufc/g | 100 | 100000 |
| Levures | ufc/g | 10 | 100 |
| Moisissures | ufc/g | 10 | 100 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | ufc/g | 10 | 100 |

Emballage

Emballage primaire

| | |
|--------------------|--------|
| Type d'emballage | boîtes |
| Poids brut [kg] | 1.2 |
| Poids net [kg] | 1.0 |
| Hauteur [cm] | 15 |
| Diamètre max. [cm] | 10 |

Emballage secondaire

| | |
|------------------|--------|
| Type d'emballage | carton |
| Poids brut [kg] | 7 |
| Poids net [kg] | 6 |
| Longueur [cm] | 47 |
| Largeur [cm] | 32 |
| Hauteur [cm] | 12 |

Quantité boîtes par carton : 6

Stockage et durée de conservation

| Stockage | [°C] | Durée de conservation à compter de la date de production |
|----------------------|-------|--|
| Chambre frigorifique | 4 - 8 | 6 mois |

Protéger contre

Chaleur