

## Fiche client

### Inspiration de saveur :

Concept de saveur	Inspiration et description
<b>Pêche Abricot</b>	<p>Fruit : Particules de pêche jaune, d'une taille maximale de 12 mm. Peut également utiliser une purée de pêches. Purée d'abricots. Teneur en fruits de &gt;30 %.</p> <p>Profil de saveur : Saveurs équilibrées de pêche et d'abricot. Douceur et légère acidité du fruit. Dessert comme des pêches et des abricots pochés avec du yogourt GD complémentaire.</p> <p>Couleur : Couleur orange vif profond avec des particules visibles. Pas d'apparence artificielle. Toutes les couleurs N1 sont disponibles pour le développement.</p>
<b>Orange, mandarine et citron vert</b>	Même préparation que la rotation du lot limité de 720 g 2020. Code Agrana - <b>521108</b>
<b>Pêche Framboise</b>	Même préparation que celle développée en 2021. Consultez les prix pour un lancement potentiel en mars 2023. Code : L01 – la préparation a été approuvée pour passer à l'étape suivante.

### Caractéristiques de la préparation des fruits

Description	
Taille des particules	12 mm max.
Quantité de fruits (le cas échéant)	>30 %
pH/Acidité	<4.1
Brix	Fruits 30°+/-5°, Sirop 50°+/-5°
Viscosité (20°C 60 secondes)	6-9 +/- 2 cm
Principales allégations relatives aux produits	Sans conservateurs, colorants ou arômes artificiels
Système de stabilisation autorisé	Amidon modifié (1442), pectine (440), guar (412), xanthane (415), LBG (410)
Agents acidifiants autorisés	Acide citrique, acide malique, acide lactique ou acide ascorbique
Agents aromatisants autorisés	Uniquement des arômes naturels
Colorants autorisés	Couleurs naturelles selon Natcol N1 – <a href="https://natcol.org/wp-content/uploads/2019/04/NATCOL-Categorisation_Annex-IandII.pdf">https://natcol.org/wp-content/uploads/2019/04/NATCOL-Categorisation_Annex-IandII.pdf</a>
Allergène autorisé	Produits contenant du lait
Certification religieuse	Halal et casher préféré
Durée	Min 3 mois



Durabilité	Le café et le cacao utilisés doivent provenir de <b>sources responsables</b> (commerce équitable, UTZ, Cocoa Horizons, Rainforest Alliance, etc.)
Format de l'emballage	Bacs de 800 à 1000 kg

#### Informations financières

**COÛT DES FRUITS/KG :** 4,40 \$ - 4,50 \$/kg

**Veuillez noter que** ci-dessus se trouve le coût cible/kg pour ce brief. Chobani exige un examen plus minutieux des marges des nouveaux produits dans toutes les catégories. Cet objectif ne doit pas exclure les opportunités ou les idées que le fournisseur apportera à Chobani, mais il s'agit d'un garde-fou pour le calcul du coût du produit final.

Tous les prix des produits doivent être fournis aux responsables de l'approvisionnement et indiqués uniquement en haut du brief.

**DEMANDE ESTIMÉE :** 32 à 35 tonnes/an

\*Les volumes sont des estimations prévisionnelles et ne constituent pas un engagement/garantie de volume.

#### Documents demandés

Chaque soumission d'échantillon doit être accompagnée de :

- Informations sur les coûts, le MOQ et les délais de livraison
- Spécification provisoire – Déclaration des ingrédients, PIN + fibres alimentaires et calcium, déclaration du pays d'origine, certificat d'analyse, pH, Brix et viscosité, garanties avec la réglementation nationale (halal, casher, allergène, etc.)

#### Échantillon gagnant :

Doit être accompagné d'un PIF comprenant l'annexe du pays d'origine et la déclaration du nouvel allergène du lupin, ainsi que les certificats correspondants (halal et/ou casher).