

## Pépites de framboise



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Pépites de framboise</b>
DESCRIPTION	Les produits sont fabriqués en utilisant un processus de concentration rapide d'un mélange homogène des ingrédients énumérés ci-dessous. La vitesse du processus de concentration garantit que les produits conservent leur saveur et leur couleur typiques de fruits
POIDS NET	<b>250g</b> <b>1,000 kg</b>
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	6 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage conseillée : 5 - 20°C.
CODE PRODUIT	<b>32600 (250g)</b> <b>14123A (1 kg)</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Belgique
CODE DOUANIER	2007.9935

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

90 % fruit (63 % purée de concentrée de pommes, 27 % purée de framboises), sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, sucre, humectant : glycérol, fibre de blé, huile de palme, acide citrique, régulateur d'acidité : acide malique, agent gélifiant : pectine, colorants alimentaires (concentrée de cassis, groseille noir et carotte), arômes naturels.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique de la framboise
ODEUR	Caractéristique de la framboise
GOUT	Caractéristique de la framboise
TAILLE	27 pieces (3x3x3mm) 82 pieces (4x5x5mm)

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
MATIERE SECHE	85%	+/- 1%
AW	0,48	+/- 0,04

pH

3,8

+/-0,2

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>1462 kJ / 346 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>2,0 g</b> <b>0,9 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>76,6 g</b> <b>62,0 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>0,9 g</b>
<b>FIBRES</b>	<b>9,5 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,1 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 1 kg	Colis : 12x1kg	Palettisation
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327002842</b>	-	-
<b>POIDS NET</b>	1,000 kg	12,000 kg	360 kg
<b>POIDS BRUT</b>	1,200 kg	12,240 kg	392 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	210x75x310 mm	430x310x250 mm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			30

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	< 500 ufc/g
COLIFORMES TOTAUX	Absence dans 10 g
LEVURES & MOISSURES	< 100 ufc/g

#### 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Blé :gluten (<20 mg/kg)
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		



POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.