

## Pépité de fraise



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Pépité de fraise</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>
DDM	6 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec Température de stockage conseillée : 5-20°C
CODE PRODUIT	11898 (250g) 1591 (1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Belgique
CERTIFICATION	/

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

89 % fruit (63 % purée de concentrée de pommes, 26 % purée de fraises), 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 colorant (concentrée de groseille noir, carotte et citrouille), arômes naturels.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du fruit
ODEUR	Caractéristique du fruit
GOUT	Caractéristique du fruit
TAILLE	27 pieces (3x3x3mm) 82 pieces (4x5x5mm)

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE (à 20°C)	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
pH	3,0	+/- 0,4
Matière sèche	85 %	+/- 1%
Aw	0,48	+/- 0,04

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

VALEUR ENERGETIQUE	1442 kJ / 341 kcal
MATIERES GRASSES	2,0 g
- Dont acides gras saturés	0,9 g
GLUCIDES	76,9 g
- Dont sucres	61,9 g
PROTEINES	0,8 g
FIBRES	9,1 g
SEL	0,1 g

### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC	Colis	Palettisation
EAN 13/14			
POIDS NET (kg)			
POIDS BRUT (kg)			

DIMENSIONS (L x l x h)			
NOMBRE D'UV / COLIS			
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			

## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	< 500 ufc/g
COLIFORMES	< 10 ufc/g
LEVURES	< 100 ufc/g
MOISSISURES	< 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'OEUFS	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 SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, 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.