

Pépité de fraise



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Pépité de fraise
DESCRIPTION	Morceaux de fruits obtenus par un procédé permettant la re-texturation de purées naturelles de fruits.
POIDS NET	250g 1,000 kg
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	France
CERTIFICATION	/

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

Saccharose, purée de fraise 34,20%, pomme, fibres d'ananas, gélifiant : E401, arômes naturels, stabilisant : E341ii, colorant : concentré de carotte noire, correcteur d'acidité : E330.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du fruit
ASPECT	Cube ferme et souple - 3 à 6mm
ODEUR	Caractéristique du fruit
GOUT	Caractéristique du fruit



3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
pH	3,8	+/- 0,2
Matière sèche	86%	+/- 2%
Aw	<0,7	-
Densité	1,2	+/- 0,1

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	340 kcal – 1450 kJ
MATIERES GRASSES	<0,5g
- Dont acides gras saturés	<0,3g
GLUCIDES	86g
- Dont sucres	85g
PROTEINES	<0,5g
SEL	<0,5g

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	<2000/g
STAPHYLOCOQUES	Absence dans 10g
SALMONELLES	Absence dans 25g
LEVURES	<500/g
MOISSISSURES	<500/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
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		?	Traces éventuelles de LAIT
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 ₂)		?	Traces éventuelles de SULFITES

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

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.