

Papayes en cube



1. PRODUIT

DENOMINATION LEGALE	Cubes de papayes déshydratés
DESCRIPTION	Cubes de papaye déshydraté obtenus par trempage dans une solution de sucre et un sirop (avec ajout de SO2) et séchage direct à l'air.
POIDS NET	1,000 kg
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur
CODE PRODUIT	12937
PAYS DE TRANSFORMATION	Thaïlande
CERTIFICATION	/

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

Papaye, sucre, conservateur : SULFITES (E220)

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Typique de la papaye
ASPECT	Dés irréguliers
ODEUR	Typique de la papaye
GOUT	Typique de la papaye

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	342kcal soit 1430 kJ
MATIERES GRASSES	0g
- Dont acides gras saturés	0g
GLUCIDES	85g
- Dont sucres	76g
PROTEINES	0g
SEL	0,558g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : sac 1 kg	Colis : 12x1kg	Palettisation
EAN 13/14	3663327006406	-	-
POIDS NET (kg)	1,000 kg	12,000 kg	360 kg
POIDS BRUT (kg)	1,025 kg	12,240 kg	392 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	215 x 330 x 100 mm	430 x 310 x 250 mm	EURO 80 X 120
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			30

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES



GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	10 000/g
SALMONELLES	Absence/25g
LEVURES	1000/g
MOISSISSURES	1000/g

7. ALLERGENES*			
PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		?	
CRUSTACES ET DERIVES			
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES			
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON			
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'OEUFS			
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE			
LAIT ET PRODUITS LAITIERS			
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		?	
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)		X	SULFITES (E223)

*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.