

Ananas en cube



1. PRODUIT

DENOMINATION LEGALE	Cubes d'ananas déshydratés
DESCRIPTION	Cubes d'Ananas 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	8 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur
CODE PRODUIT	12940
PAYS DE TRANSFORMATION	Thaïlande
CERTIFICATION	/

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

Ananas, sucre, acidifiant : acide citrique (E330), conservateur : SULFITES (E223)

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Typique de l'ananas
ASPECT	Dés irréguliers
ODEUR	Typique de l'ananas
GOUT	Typique de l'ananas



3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1472 kJ / 347 kcal
MATIERES GRASSES	1 g
- Dont acides gras saturés	0 g
GLUCIDES	83 g
- Dont sucres	75 g
PROTEINES	0 g
SEL	0,515 g

4. CONDITIONNEMENT

	UVC : sac 1 kg	Colis : 12x1kg	Palettisation
EAN 13/14	3663327006390	-	-
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

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

6. ALLERGENES*			
PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		?	Traces possibles
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		?	Traces possibles
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces possibles
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces possibles
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)		X	SULFITES (E223)

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

7. 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.