

Tranche de melon confit



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Tranche de melon confit
DESCRIPTION	Fruits obtenus pas déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose-fructose
POIDS NET	500g
DDM	8 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à température ambiante
CODE PRODUIT	29405
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	

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

Melon (52%), Sirop de glucose-fructose, conservateur : sorbate de potassium (E202), Anhydride sulfureux (SULFITES<60ppm), correcteur d'acidité : acide citrique (E330), colorant : Caramel (E150a), carmin de cochenille (E120), bleu brillant (E133). Ce produit peut contenir éventuellement des traces éventuelles d'autres fruits confits.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du fruit
ASPECT	Ferme et souple
ODEUR	/
GOUT	/

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
pH	3,9-4,3	
SO2	<60ppm	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	290 kcal soit 1250 kJ
MATIERES GRASSES	<0,5g
- Dont acides gras saturés	0,1g
GLUCIDES	72g
- Dont sucres	60g
PROTEINES	1g
SEL	<0,1g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC	Colis	Palettisation
EAN 13/14	2100005537193	-	-
POIDS NET (kg)	500g	6 kg	576 kg
POIDS BRUT (kg)	521gr	6.25 kg	612.1 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	90 x 120	280x180x170 mm	EURO 80*120
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			16
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			96

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	<2000/g
COLIFORMES TOTAUX	Absence dans 10g
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	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 ₂)		X	E220 <60 ppm

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



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.