

Cranberries

1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Cranberries entières séchées et sucrées
DESCRIPTION	Ce produit est préparé selon les bonnes pratiques de fabrication en infusant des cranberries (canneberges) tranchées et calibrées dans une solution de sucre de canne et ensuite en séchant le fruit à un taux d'humidité spécifique. Un enrobage avec de l'huile de tournesol est appliqué. La qualité des produits finis est analysée, ils sont inspectés visuellement et passent par un détecteur de métaux (Fe : 1.2mm, Non-Fe : 1.5mm, Inox : 1.5mm) avant emballage.
POIDS NET	250g 1,000 kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	16 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec.
CODE PRODUIT	402008 (250g) 402009 (1,000kg)
ORIGINE	Canada
CODE DOUANIER	2008.9393

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

Cranberries (60%), sucre de canne (39%), huile de tournesol (<1%).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Rouge foncé, typique du fruit
ASPECT	Cranberries entières
ODEUR	Typique du fruit, exempt d'odeurs étrangères
GOUT	Typique du fruit, exempt de goûts étrangers

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
Ph	2,0-3,0	-
aW	<0,65	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1423 kJ soit 340 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	0.41 g 0,07 g
GLUCIDES - Dont sucres	78.4 g 65.1 g
PROTEINES	0,79 g
SEL	0,01 g

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<1 000 UFC/g
COLIFORMES	<10 UFC/g
SALMONELLES	Absence dans 25 g
<i>E.COLI</i>	<10 UFC/g
LEVURES ET MOISSURES	<100 UFC/g

6. 7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	CONTAMINATION CROISEE	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)		?		Traces SULFITES
--	--	---	--	-----------------

***Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.**

8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **CONTAMINANTS**

Conforme au règlement CE N°2023/915 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.