

## Bigarreaux rouges



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Cerise confite rouge</b>
DESCRIPTION	Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose – fructose et de saccharose
POIDS NET	<b>200 g</b> <b>1,000 kg</b>
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver a température ambiante
CODE PRODUIT	23456 (200g) 10291 (1,000 kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	/

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

Bigarreaux (53,4%), sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateur : sorbate de potassium (E202), anhydride sulfureux (E220)(SULFITE<50ppm) , correcteur d'acidité : acide citrique (E330), colorant : Erythrosine (E127).

### 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	<50 ppm	



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1240 kJ – 290 kcal
MATIERES GRASSES	<0,5 g
- Dont acides gras saturés	0,2 g
GLUCIDES	71 g
- Dont sucres	57 g
PROTEINES	1 g
SEL	<0,1 g

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : barquette 200g	UVC : Seau de 1 kg
EAN 13/14	3663327001777	3663327005553
POIDS NET (kg)	200 g	1,00 kg
POIDS BRUT (kg)	212 g	1,060 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	90x120 mm	132x132x160 mm
NOMBRE D'UV / COLIS	12	12
POIDS NET DU COLIS	2.4 kg	12,00 kg
POIDS BRUT DU COLIS	2.8 kg	12,60 kg
DIMENSION	280 x 180 x 170 mm	400 x 270 x 320 mm
POIDS NET DE LA PALETTE	230,4 kg	288
POIDS BRUT DE LA PALETTE	267,36 kg	318
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	16	6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	6	4
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	96	24

## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	<2000/g
COLIFORMES TOTAUX	Absence dans 10g
STAPHYLOCOQUES	Absence dans 10g
SALMONELLES	Absence dans 25g
LEVURES	<500g
MOISSISSURES	<500g

## 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 <sub>2</sub> )		X	E220 < 50ppm

\*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.