

Le Nappage Blond



| 1. PRODUIT | |
|------------------------|---|
| DENOMINATION LEGALE | Nappage |
| DESCRIPTION | Produit gélifié orange saveur abricot. |
| POIDS NET | 1,000 kg 7,000 kg 14,000 kg |
| DDM | 12 mois dans son emballage d'origine. |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver dans un endroit frais et sec (entre 15°C et 20°C max). |
| CODE PRODUIT | 2453 (1 kg) 20260 (7 kg) 11014 (14 kg) |
| PAYS DE TRANSFORMATION | Fabriqué en France |
| CODE DOUANIER | 21069098 |

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

Sirop de glucose-fructose, eau, sucre, purée de fruits, gélifiants : pectine (E440ii), alginate de sodium (E401), acidifiant : acide citrique (E330), affermissants : diphosphate disodique (E450i), phosphate tricalcique (E341iii), arôme, conservateur : sorbate de potassium (E202), colorant : extrait de paprika (E160c).

PRECAUTION D'EMPLOI

**Ajouter 10% à 20% d'eau ou de jus de fruits au nappage. Porter à ébullition. Etaler sur la tarte avec un pinceau.
 Tenue : 24h sur des fruits dans un réfrigérateur à 4°C.**

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|----------------|
| COULEUR | Orange |
| ASPECT | Gélifié |
| ODEUR | Abricot |
| GOUT | Abricot |

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| CONTRÔLE | VALEUR CIBLE | TOLERANCE |
|----------------------|--------------|-----------|
| BRIX (Réfractomètre) | 59 | 57 – 61 |
| pH (pHmètre) | 3,7 | 3,5 – 3,9 |

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

| | |
|--|-------------------|
| VALEUR ENERGETIQUE | 970 kJ – 228 kcal |
| MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés | <0,1 g <0,1 g |
| GLUCIDES - Dont sucres | 56,6 g 24,9 g |
| PROTEINES | <0,1 g |
| SEL | 0,16 g |

5. CONDITIONNEMENT

| | UVC : Seau 1kg | Colis : 6x1kg | UVC : Seau 7kg | UVC : Seau 14kg |
|--------------------------------|-------------------|----------------|----------------|--------------------|
| EAN 13/14 | 3663327001098 | 13663327001095 | 3663327001194 | 3663327001111 |
| POIDS NET (kg) | 1,000 kg | 6,000 kg | 7,000 kg | 14,000 kg |
| POIDS BRUT (kg) | 1,025 kg | 6,250 kg | 7,250 kg | 14,450 kg |
| DIMENSIONS (L x l x h) | 125x125x118 mm | 355x235x130 mm | 215x215x200 mm | 293x293x256 mm |
| NOMBRE D'UV / COLIS | | 6 | 1 | 1 |
| PALETTISATION | | | | |
| POIDS NET (kg) | | 486 kg | 700 kg | 600 kg |
| POIDS BRUT (kg) | | 510 kg | 725 kg | 795 kg |
| DIMENSIONS PALETTE (L x l x h) | | 80x120x120 cm | 80x120x120 cm | 80x120x130 cm |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE | | 9 | 20 | 11 |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE | | 9 | 5 | 5 |

| | | | | |
|----------------------------------|--|-----------|------------|-----------|
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE | | 81 | 100 | 55 |
|----------------------------------|--|-----------|------------|-----------|

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| GERMES | CRITERES |
|--------------------|---------------|
| ENTEROBACTERIES | <10 UFC/g |
| LEVURES | <10 000 UFC/g |
| MOISSISSURES | <100 UFC/g |
| LEVURES OSMOPHILES | <5 000 UFC/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 SO2) | X | | |

*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**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

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

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005, CE N°149/2008, et CE N°260/2008.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 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.