

Pruneaux dénoyautés



| 1. PRODUIT | |
|------------------------|---|
| DENOMINATION LEGALE | Pruneaux d'Agen dénoyautés |
| DESCRIPTION | Pruneaux d'Agen dénoyautés, sans conservateur, pasteurisés |
| POIDS NET | 500 g |
| DDM | 9 mois |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et au sec. |
| CODE PRODUIT | 4862 |
| PAYS DE TRANSFORMATION | France |

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

Pruneaux d'Agen, eau

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|----------------------------------|
| COULEUR | Marron clair à marron foncé |
| ASPECT | Fruits charnus à épiderme plissé |
| ODEUR | Caractéristique du pruneau |
| GOUT | Caractéristique du pruneau |

3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| VALEUR ENERGETIQUE | 1070 kJ soit 253 kcal |
| MATIERES GRASSES | 0,19 g |
| - Dont acides gras saturés | 0,072 g |
| GLUCIDES | 52,3 g |
| - Dont sucres | 37,9 g |
| PROTEINES | 2,36 g |
| SEL | 0,01 g |

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| GERMES | CRITERES |
|--------------|-----------|
| FLORE TOTALE | <30 000/g |
| LEVURES | <5000/g |
| MOISSURES | <5000/g |

5. 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 | | |
|--|---|--|--|

6. 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.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des
*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES), substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **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.