t

Pépite d’abricot

|  |
| --- |
| 1. PRODUIT
 |
| DENOMINATION LEGALE | **Pépite d’abricot** |
| DESCRIPTION | Morceaux de fruits obtenus par un procédé original permettant la re-texturation de purées naturelles de fruits |
| POIDS NET | **250g** |
| DDM |  |
| CONDITIONS DE STOCKAGE |  |
| CODE PRODUIT | 2871 |
| PAYS DE TRANSFORMATION | France |
| CERTIFICATION  |  |

|  |
| --- |
| DECLARATION D’INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011) |
| Purée d’abricot (37%), saccharose, pomme, fibre d’ananas, gélifiant : Alginate de sodium (E401), stabilisant : Di-calcium phosphate (E341ii), arome naturel, correcteur d’acidité : acide citrique E330, colorant : Extrait de paprika (E160c) |

|  |
| --- |
| 1. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
 |
| COULEUR | Caractéristique du fruit |
| ASPECT | Ferme et souple |
| ODEUR | / |
| GOUT | / |

|  |
| --- |
| 1. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES
 |
| CONTRÔLE | **VALEUR CIBLE** | **TOLERANCE** |
| pH | 3,6-4 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| 1. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)
 |
| VALEUR ENERGETIQUE  | **340 kcal soit 1440 kJ** |
| MATIERES GRASSES* Dont acides gras saturés
 | **<0,5g****<0,3g** |
| GLUCIDES* Dont sucres
 | **83g****78g** |
| PROTEINES | **<0,5g** |
| SEL | **<0,5g** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. CONDITIONNEMENT
 |  |  |
|  | **UVC : Sachet 250g** | **Colis** | **Palettisation** |
| EAN 13/14 | 3663327002231 |  |  |
| POIDS NET (kg) | 250g |  |  |
| POIDS BRUT (kg) |  |  |  |
| DIMENSIONS (L x l x h) |  |  |  |
| NOMBRE D’UV / COLIS |  |  |  |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE |  |  |  |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE |  |  |  |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE |  |  |  |

|  |
| --- |
| 1. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
 |
| GERMES | **CRITERES** |
| GERMES TOTAUX | <2000/g |
| COLIFORMES TOTAUXSTAPHYLOCOQUESSALMONELLESLEVURESMOISISSURES | Absence dans 10gAbsence dans 10gAbsence dans 25g<500/g<500/g |

|  |
| --- |
| 1. 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’OEUFS | 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 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).**

|  |
| --- |
| 1. 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.