

ANGELIQUES



1. PRODUIT

DENOMINATION LEGALE	Angelique confite verte
DESCRIPTION	Fruits obtenu par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose-fructose Attention : il ne peut pas être fait référence à un fruit lors de l'utilisation du produit
POIDS NET	250g
DDM	8 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à température ambiante
CODE PRODUIT	24450
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	/

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

Angélique (51,6%), sirop de glucose-fructose, colorant : caramel (E150a), bleu brillant (E133), correcteur d'acidité : acide citrique (E330), conservateur : Anhydride sulfureux (E220) (SULFITE<50PPM).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du végétal
ASPECT	Ferme et souple
ODEUR	/
GOUT	/

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
SO2	<50ppm	
pH	3,3-3,37	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1200 kJ / 280 kcal
MATIERES GRASSES	<0,5 g
- Dont acides gras saturés	<0,3 g
GLUCIDES	68 g
- Dont sucres	57 g
PROTEINES	1 g
SEL	0,3 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC	Colis	Palettisation
EAN 13/14	2100005387705	-	-
POIDS NET (kg)	250 g	3,00 kg	288 kg
POIDS BRUT (kg)	262 g	3,376 kg	324,096 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	90 x 120 mm	280 x 180 x 170 mm	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			16
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			96

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'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 SO ₂)		X	E220 <50 ppm

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGÈNES).



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.