

Pectine NH



| 1. PRODUIT | |
|------------------------|--|
| DENOMINATION LEGALE | Pectine NH |
| DESCRIPTION | Poudre fine de couleur blanc crème, beige clair, inodore et insipide utilisée pour des nappages pâtisseries, produits de fourrage... |
| POIDS NET | 30g |
| DDM | 16 mois |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur |
| CODE PRODUIT | 6996 |
| PAYS DE TRANSFORMATION | France |
| CERTIFICATION | / |

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

Pectine de fruits amidée et faiblement estérifiée : E440ii, disphosphate disodique (E450i), dextrose, phosphate tricalcique (E341iii).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|---------------------------|
| COULEUR | Blanc crème à beige clair |
| ASPECT | Poudre fine |
| ODEUR | inodore |
| GOUT | Insipide |

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| CONTRÔLE | VALEUR CIBLE | TOLERANCE |
|-----------|--------------|-----------|
| HUMIDITE | 12% maximum | |
| pH à 20°C | 4,4 – 5,2 | |

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

| | |
|----------------------------|---------------------|
| VALEUR ENERGETIQUE | 640 kJ soit 160Kcal |
| MATIERES GRASSES | 0 g |
| - Dont acides gras saturés | 0 g |
| GLUCIDES | 14g |
| - Dont sucres | 14 g |
| PROTEINES | 2 g |
| SEL | 14,28 g |

5. CONDITIONNEMENT

| | UVC : Pot 30g | Colis : 30g x 12 | Palettisation |
|----------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| EAN 13/14 | 3663327004358 | 13663327004355 | - |
| POIDS NET (kg) | 30 g | 0,360 kg | 52,92 kg |
| POIDS BRUT (kg) | 35 g | 0,493 kg | 72,47 kg |
| DIMENSIONS (L x l x h) | Diam 48 x 48 mm | 250 x 150 x 90 mm | EURO 80x 120 |
| NOMBRE D'UV / COLIS | | 12 | |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE | | | 21 |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE | | | 7 |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE | | | 147 |

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| GERMES | CRITERES |
|---------------|-------------|
| GERMES TOTAUX | <1000 UFC/g |
| E.COLI | Absence/g |
| SALMONELLE | Absence/25g |
| LEVURES | <100 UFC/g |
| MOISSISSURES | <100 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 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.

- **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.