

Pépité de fraise



1. PRODUIT

DENOMINATION LEGALE	Pépité de fraise
DESCRIPTION	Les produits sont fabriqués en utilisant un processus de concentration rapide d'un mélange homogène des ingrédients énumérés ci-dessous. La vitesse du processus de concentration garantit que les produits conservent leur saveur et leur couleur typiques de fruits
POIDS NET	250g 1,000 kg
DDM	6 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec Température de stockage conseillée : 5-20°C
CODE PRODUIT	11898 (250g) 1591 (1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Belgique
CERTIFICATION	/

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

89 % fruit (63 % purée de concentrée de pommes, 26 % purée de fraises), sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, sucre, humectant : glycérol, fibre de blé, huile de palme, acide citrique, régulateur d'acidité : acide malique, agent gélifiant : pectine colorant (concentrée de groseille noir, carotte et citrouille), arômes naturels.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du fruit
ODEUR	Caractéristique du fruit
GOUT	Caractéristique du fruit
TAILLE	27 pieces (3x3x3mm) 82 pieces (4x5x5mm)



3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE (à 20°C)	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
pH	3,0	+/- 0,4
Matière sèche	85 %	+/- 1 %
Aw	0,48	+/- 0,04

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1442 kJ / 341 kcal
MATIERES GRASSES	2,0 g
- Dont acides gras saturés	0,9 g
GLUCIDES	76,9 g
- Dont sucres	61,9 g
PROTEINES	0,8 g
FIBRES	9,1 g
SEL	0,1 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC	Colis	Palettisation
EAN 13/14			
POIDS NET (kg)			
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			

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	< 500 ufc/g
COLIFORMES	< 10 ufc/g
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	Blé :gluten (<20 mg/kg)
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		

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

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.