

Mangues en cube



1. PRODUIT

DENOMINATION LEGALE	Cubes de mangues déshydratés
DESCRIPTION	Mangue déshydratée obtenu par trempage dans une solution de sucre et séchage direct à l'air.
POIDS NET	1,000 kg
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur
CODE PRODUIT	12937
PAYS DE TRANSFORMATION	Thaïlande
CERTIFICATION	/

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

Mangues, sucre, acidifiant : acide citrique (E330), conservateur : SULFITES(E223)

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Typique de la mangue fraîche
ASPECT	Dés irréguliers
ODEUR	Typique de la mangue
GOUT	Typique de la mangue

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	348kcal soit 1478 kJ
MATIERES GRASSES	0g
- Dont acides gras saturés	0g
GLUCIDES	86g
- Dont sucres	66g
PROTEINES	0g
SEL	0,425g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : sac 1 kg	Colis : 12x1kg	Palettisation
EAN 13/14	3663327006413	-	-
POIDS NET (kg)	1,000 kg	12,000 kg	360 kg
POIDS BRUT (kg)	1,025 kg	12,240 kg	392 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	215 x 330	430 x 310 x 250 mm	EURO 80 X 120
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			30

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	10 000/g
SALMONELLES	Absence/25g
LEVURES	1000/g
MOISSISSURES	1000/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		?	
CRUSTACES ET DERIVES			
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES			
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON			
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS			
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE			
LAIT ET PRODUITS LAITIERS			
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		?	
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)		X	SULFITES (E223)

*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.