

## Papayes en cube



| 1. PRODUIT                |   |
|---------------------------|---|
| DENOMINATION<br>LEGALE    | Cubes de papayes déshydratés  |
| DESCRIPTION               | Cubes de papaye déshydraté obtenus par trempage dans une solution de sucre et un sirop (avec ajout de SO2) et séchage direct à l'air. |
| POIDS NET                 | 1,000 kg  |
| DDM                       | 8 mois  |
| CONDITIONS DE<br>STOCKAGE | A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur   |
| CODE PRODUIT              | 12938   |
| PAYS DE<br>TRANSFORMATION | Thaïlande   |
| CERTIFICATION             | /   |

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

Papaye, sucre, conservateur : SULFITES (E220)

*Peut contenir des traces de GLUTEN, SOJA, FRUITS A COQUES, SESAME*

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|         |                      |
|---------|----------------------|
| COULEUR | Typique de la papaye |
| ASPECT  | Dés irréguliers      |
| ODEUR   | Typique de la papaye |
| GOUT    | Typique de la papaye |



### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| CONTRÔLE | VALEUR CIBLE | TOLERANCE |
|----------|--------------|-----------|
|          |              |           |

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| VALEUR ENERGETIQUE         | 1452 kJ / 342 kcal |
| MATIERES GRASSES           | 0 g                |
| - Dont acides gras saturés | 0 g                |
| GLUCIDES                   | 85 g               |
| - Dont sucres              | 76 g               |
| PROTEINES                  | 0g                 |
| FIBRES                     | 1 g                |
| SEL                        | 0,22 g             |

### 5. CONDITIONNEMENT

|                            | UVC : sac 1 kg     | Colis : 12x1kg     | Palettisation |
|----------------------------|--------------------|--------------------|---------------|
| EAN 13/14                  | 3663327006406      | -                  | -             |
| 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 x 100 mm | 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    |
|--------------|-------------|
| FLORE TOTALE | 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   | 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  |         | ?        |                     |
| FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES  |         | ?        |                     |
| GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME   |         | ?        |                     |
| 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 <sub>2</sub> ) |         | X        | SULFITES (E220)     |

\*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.