

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 4280

Dénomination légale : Coulis abricot mangue au sucre de canne

Code douanier : 20079939

Désignation commerciale : Coulis abricot mangue au sucre de canne

Pays de transformation : France

Description du produit : Mélange pasteurisé de purée de fruits et de sucre destiné à l'accompagnement de tous types de desserts.

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Purée de fruits 80% (abricots 70%, mangue 30%), sucre de canne (20%).

Mode d'emploi : Une éventuelle séparation de la purée et du jus est normale Agitez avant utilisation.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : A conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur pendant 1 semaine.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	112 kcal/525kJ
- Matières grasses	0,2 g
Dont acides gras saturés	0 g
- Glucides	30 g
Dont sucres	30 g
- Fibres	/ g
- Protéines	0,7 g
- Sel	0,0044 g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	-	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

*Si vous indiquez « aucun risque » mais qu'il y a « présence d'allergènes » sur la ligne de production ou dans l'usine, merci de nous apporter la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Critères physico-chimiques

Indice réfractométrique (°Brix)	27,5 – 33,5
pH	3,2 – 3,8

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	<300 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 1000 ufc/g
Coliformes fécaux	< 1 ufc/g
Staphylocoques aureus	< 100 ufc/g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13	3663327000497		
Poids net (kg)	0,16		
Poids brut (kg)	0,31		
Dimensions (L x l x h) (cm)	4,5x4,5x 15		

Colis

EAN 14	13663327000494		
Poids net (kg)	1,92		
Poids brut (kg)	3,95		
Dimensions (L x l x h) (cm)	18,2x13,7x15,2		
Nombre d'UV / colis	12		

Palettisation

EAN 14	/		
Poids net (kg)	383		
Poids brut (kg)	780		
Dimensions (L x l x h) (cm)	120x80x105		
Nombre de colis / couche	32		
Nombre de couches / palette	6		
Nombre de colis / palette	192		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

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.

- **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.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.