

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 4254

Dénomination légale : Coulis framboise au sucre de canne

Code douanier : 20079935

Désignation commerciale : Coulis framboise 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 framboise 80%, 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	120 kcal/504kJ
- Matières grasses	0,3 g
Dont acides gras saturés	0 g
- Glucides	28 g
Dont sucres	28 g
- Fibres	/ g
- Protéines	1,3 g
- Sel	0,0087 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*
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés**	-	-	-	-
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***	-	-	-	-
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>ŒUFS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>SOJA</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
<b>SESAME</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>CELERI</b> 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)	25 – 31
pH	3,1 – 3,7

**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**

<b>EAN 13</b>	3663327001340		
<b>Poids net (kg)</b>	0,16		
<b>Poids brut (kg)</b>	0,31		
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	4,5x4,5x 15		

**Colis**

<b>EAN 14</b>	13663327001347		
<b>Poids net (kg)</b>	1,92		
<b>Poids brut (kg)</b>	3,95		
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	18,2x13,7x15,2		
<b>Nombre d'UV / colis</b>	12		

**Palettisation**

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