

## Fruits cubes confits tricolores



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Fruits cubes confits tricolores
DESCRIPTION	Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose.
POIDS NET	250 g 500 g 1 kg
DDM	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à température ambiante inférieure à 20c°.
CODE PRODUIT	17383 (250 g) 16924 (500 g) 563C (1 kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en UE

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

58.0281% Papaye d'Inde, 41.6761% saccharose, 0.10% conservateur : sorbate de potassium( E202), 0.080% correcteur d'acidité : acide citrique (E330), colorants : 0.10% sucre caramel (E150a), 0.015% carmin de cochenille (E120), 0.0008% bleu brillant (E133). Ce produit peut contenir éventuellement des traces d'autres fruits confits.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du mélange (rouge, jaune, vert)
ASPECT	Cubes 6mm
TEXTURE	Ferme et souple
ODEUR	Caractéristique du mélange
GOUT	Caractéristique du mélange

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
DEGRE BRIX	72	+/- 1 %
pH	4,1	+/- 0,2
Sorbate de potassium	<1000 ppm	-
Acide citrique	<800 ppm	

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

VALEUR ENERGETIQUE	1250 kJ – 290 kcal
MATIERES GRASSES	<0,5 g
- Dont acides gras saturés	<0,3 g
GLUCIDES	76 g
- Dont sucres	70 g
FIBRES	5 g
PROTEINES	0 g
SEL	< 0,5 g

### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Boîte 250 g	Colis : 12x250g	Palettisation
EAN 13/14	3663327000787		/
POIDS NET (kg)	250 g	3 kg	288 kg
POIDS BRUT (kg)	269 g	3,460 kg	332,16 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	96 x 85 mm	280x180x170 mm	Euro 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			16
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			96

## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	< 2000 UFC/g
COLIFORMES TOTAUX	Absence dans 10 g
STAPHYLOCOQUES	Absence dans 10 g
SALMONELLES	Absence dans 25 g
LEVURES / MOISSURES	< 500 UFC/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
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	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 <sub>2</sub> )	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.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 CE du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets à entrer en contact avec les denrées alimentaires et à la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ainsi que la directive 97/48/CE concernant la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;