

REFERENCE			
FS164			
DENOMINATION / SPECIFICATION			
Mix Abricots-Cranberries			
FOURNISSEUR			
SOCIETE	ADRESSE		
2VD sprl	Rue de l'île Dossai, 17		
	5300-Sclayn (Andenne)		
	Belgique		
TEL	FAX		
0032 - (0)85 82 60 01	0032 - (0)85 31 89 74		
SITE WEB	CONTACT		
www.croustisalade.com	info@2vd.eu		
DESCRIPTION/INGREDIENTS			
Mélange d'abricots secs en cubes et cranberries séchées sucrées			
Ingrédients: abricots secs 50% (abricots secs, farine de riz, conservateur: ANHYDRIDE SULFUREUX), cranberries 50% (sucre, cranberries, huile de tournesol).			
DESCRIPTION/UTILISATION			
Se consomme directement, sans traitement, comme snack ou accompagnement d'autre préparations culinaires pour apporter du goût et de la texture (yaourt, salade, muesli...).			
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Aspect/couleur	Cubes d'abricot d'environ 8mm et couleur orangée et cranberries séchées de couleur bordeau/rougâtre variable	Odeur	Fruitée, sucrée, absence d'odeur étrangère
Texture	Texture moelleuse	Goût	Fruité, sucré, absence de goût étranger
ORIGINE			
Abricots en cubes: Turquie / Cranberries: USA, Chili		Produit conditionné en Belgique.	
DLUO		TRAçABILITE	
DLUO minimale à la réception	180 jours	n° de lot = DLUO	
CONSERVATION			
A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière			



COMPOSITION NUTRITIONNELLE			
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PAR 100g			
Valeur énergétique (kJ)	1262	Glucides (g)	68
Valeur énergétique (kcal)	298	dont sucres (g)	61
Matières grasses (g)	1	Fibres alimentaires (g)	7,6
dont saturés (g)	0,1	Protéines (g)	0,9
		Sel (g)	0,0
<i>Sources: spécifications matières premières + analyse nutritionnelle et calcul selon recette</i>			

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES			
PARAMETRE	TYPE DE CRITERE	CIBLE	TOLERANCES
Germes totaux aérobies mésophiles (ufc/g)	Critère indicateur	< 10 ⁵	< 10 ⁶
E.Coli (ufc/g)	Critère indicateur	< 10	< 10 ²
Levures (ufc/g)	Critère indicateur	< 10 ³	< 10 ⁴
Moisissures (ufc/g)	Critère indicateur	< 10 ³	< 10 ⁴
Salmonelles	Critère de Sécurité	0/25g	0/25g
Listeria monocytogenes	REG 2073/2005 et modifications (Produit ne favorisant pas le développement de L.monocytogenes car Aw<0,92)	0/25g	100 ufc/g

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
TENEUR EN EAU	Aw
< 24%	<0,75

CONTAMINANTS (REG 1881/2006 et modifications)	
AFLATOXINE B ₁	AFLATOXINE B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂
max. 2,0 µg/kg	max. 4,0 µg/kg

CONDITIONNEMENT	
Primaire (unité de consommation)	Sachet type coussin / Matériel: plastique contact alimentaire / Contenu: 35g / Marquage noir: DLUO + "ouverture facile" + flèche
Secondaire (unité logistique)	Sachet plastique contact alimentaire + Carton avec étiquette

ALLERGENES		
ALLERGENE	PRESENCE DANS PRODUIT	PRESENCE DANS SITE
Céréales contenant du gluten.	N	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés.	N	N
Œufs et produits à base d'œufs.	N	Oui
Poissons et produits à base de poissons.	N	N
Arachides et produits à base d'arachides.	N	Oui
Soja et produits à base de soja.	N	Oui
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	N	Oui
Fruits à coque.	N	Oui
Céleri et produits à base de céleri.	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde.	N	Oui
Graines de sésame.	N	N
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre.	Oui	Oui
Lupin et produits à base de lupin.	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques.	N	N

ATTESTATIONS
CERTIFICATION
IFS Food
EMBALLAGE
Les emballages primaires utilisés pour le conditionnement de l'article mentionné dans cette fiche technique sont conformes au Règlement (CE) No 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à rentrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE, ainsi qu'au Règlement (UE) No 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
IONISATION/IRRADIATION
Ce produit ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.
OGM
Ce produit ne doit pas être étiqueté suivant le Règlement (CE) N° 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) N° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

REMARQUES:

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances.

L'image n'est pas contractuelle, quelques variations pouvant se rencontrer selon l'origine du produit et/ou variations entre récoltes.

Les origines indiquées sont à titre informatif, celles-ci pouvant varier selon les conditions du marché.