



POMME ENTIERE AU CAMEL



POMME ENTIERE PELEE CAMEL CUITE SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	PLASTIQUE		
POIDS NET :	3,24 Kg	Dont POIDS NET DE FRUIT:	3 Kg
MARQUAGE ETIQUETTE:	DENOMINATION DU PRODUIT et/ou DENOMINATION LEGALE - INGREDIENTS - DATE DE DURABILITE MINIMALE - CONDITIONS DE CONSERVATION - CONDITION DE CONSERVATION APRES OUVERTURE - N° DE LOT - POIDS NET		
MARQUAGE EMBALLAGE PRIMAIRE:	DENOMINATION DU PRODUIT-N° LOT-HEURE-EMB 82121Z		
Date de durabilité maximale :	18 mois à date de fabrication		
Date de durabilité minimale :	6 mois à date d'expédition	<i>Délai de livraison A pour D</i>	
CONSERVATION APRES EXPEDITION:	Froid positif (2-8°C à cœur) ou température ambiante à l'abri de la lumière		
CONSERVATION APRES OUVERTURE :	3 jours en froid positif		
STATUT OGM:	GARANTIS SANS OGM		
STATUT IONISATION:	GARANTIS SANS IONISATION		
ALLERGENE SOUMIS A ETIQUETAGE:	ABSENCE D'ALLERGENE		
INGREDIENTS :	POMME 92%- caramel 8%sur poids total(sucre, sirop de glucose-fructose, eau); Acidifiant: acide citrique ; Antioxydant: acide ascorbique		
VARIETE:	TYPE GOLDEN		
ORIGINE:	France		
LIEU DE PROVENANCE DES FRUITS:	France Amérique du Sud		

PRODUIT

Le nombre et le poids des fruits sont susceptibles d'être variables d'une campagne à l'autre

DECOUPE :	entière, sans la peau ni le trognon- pelée mécaniquement	CALIBRE:	138
NOMBRE MOYEN/ sachet:	32-36	POIDS MOYEN :	75-100 g*
<i>Jusqu'à 5% de profil écrasé</i>		pH :	<4
TENEUR EN SUCRES :	15-20 °Brix		
CORPS ETRANGERS :	EXOGENES : absence	ENDOGENES :	Présence tolérée de pépins et de quelques petits morceaux de peau

**Ces données ne tiennent pas compte des extrêmes de la courbe de Gauss*

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

pour 100 g (données issues de calcul ou de résultat d'analyses nutritionnelles. Conforme à la réglementation CEE 90/496 modifié par Directive 2008/100)

VALEUR ENERGETIQUE :	78 Kcal	ACIDES GRAS SATURES:	0,5 g	PROTEINES:	<0,5 g
	331 KJ	GLUCIDES:	17 g	SEL:	0,02 g
MATIERES GRASSES:	<0,5 g	SUCRES:	16 g	FIBRES ALIMENTAIRES:	1,9 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément à l'arrêté du 28 mai 1997 et au guide de bonnes pratiques, nos produits répondent aux normes de stabilité (NF V08 408) : étuvage 7 jours à 37°C + 7 jours à température ambiante = différence de pH < 0.5 unités pH par rapport au témoin, pas de dégagement gazeux, de goût ni d'odeur suspects. Aucune analyse microbiologique n'est effectuée compte tenu du pH acide de nos produits (inférieur à 4.5) et du traitement thermique (pasteurisation), assurant la stabilité microbiologique.

Attestation du suivi microbiologique des produits disponible sur demande.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

(kg = unité de facturation)

NOMBRE DE EMBALLAGE PRIMAIRE / CARTON :	4
POIDS NET DU CARTON :	12,96 Kg
<i>dont POIDS NET DE FRUIT/ CARTON:</i>	<i>12 Kg</i>
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	8
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	48
POIDS NET / PALETTE :	628 Kg
<i>dont POIDS NET DE FRUIT/ PALETTE:</i>	<i>576 Kg</i>
POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :	693 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	37,5x37,5x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (incluse):	120*80*160 cm

Fiche technique : D00 FT N°FT 21131 - 04/10/2017	
CODE ARTICLE INTERNE:	21131
Numéro de nomenclature douanière selon le règlement UE 2658/87 modifié par 1001/2013:	20089949
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 523 3
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 78 523 0



GARANTIES QUALITE - INFORMATIONS CONSOMMATEUR

OGM	<p>Nos produits ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés, par conséquent, en vertu de la réglementation européenne en vigueur (Règlement 1829/2003/CE et 1830/2003/CE), aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire Décret 2012-128 applicable en juillet 2012.</p> <p>Par conséquent nous avons vérifié qu'aucun produit, ingrédient, additif et/ou arôme que nous utilisons n'est susceptible de contenir des "OGM".</p>
ALLERGENES	<p>La directive 2000/13/CE concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires et, notamment, celle des allergènes majeurs et de leurs produits dérivés. L'annexe III bis de la directive 2000/13/CE modifiée (fixant la liste des ingrédients allergisants dont l'étiquetage est rendu obligatoire) est remplacée par l'annexe de la directive 2007/68/CE en ce qui concerne ces ingrédients alimentaires. Les substances ou ingrédients qui y sont listés doivent être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires.</p> <p>Nous vous rappelons que cette directive ne concerne que les ingrédients ou substances volontairement mis en œuvre. Cependant, le risque de contaminations croisées a été pris en compte lors d'étude HACCP allergène.</p> <p>Compte tenu de ces informations, nous déclarons qu'aucun étiquetage n'est requis pour ce produit.</p>
NANOMATERIAUX MANUFACTURES	<p>Nos produits ne contiennent pas de nanoparticules. La réglementation 1169/2011 a été prise en compte.</p>
BPA	<p>Nos conditionnements ne contiennent pas de BPA.</p>
IONISATION	<p>Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication de nos produits.</p>
ESB/EST	<p>Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans les produits que nous fabriquons.</p>
FICHE DE DONNEES DE SECURITE	<p>Nous vous informons que nous n'établissons pas de fiche de données de sécurité pour nos produits. En effet, cette fiche prévue par la réglementation européenne (Réglementation REACH 1907/2006/CE) et française concerne spécifiquement les substances ou préparations chimiques, toxiques ou dangereuses.</p> <p>Nos produits ne sont pas concernés par ces dispositions.</p>
TRACABILITE	<p>Notre gestion de la traçabilité respecte la réglementation en vigueur, notamment les dispositions du règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002.</p> <p>Nous apposons sur chaque palette expédiée une étiquette standard EAN 128 supportant un Serial Shipping Container Code qui fait le lien avec nos opérations de production, stockage et expéditions.</p>

Ces informations sont établies en toute bonne foi et reposent sur les éléments en notre possession à ce jour et/ou sur les déclarations et certificats de nos fournisseurs de matières premières.

USAGE DU PRODUIT

Nos produits sont prêts à l'usage.
Ils peuvent être consommés tels quels ou retravaillés:
- à chaud
- à froid
Voir suggestion de recettes sur www.apifruit.com