

FICHE DE SPECIFICATIONS SUPER FRITES PIK

ANNEXE 02200A date: 27/02/2018 HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie, gélifiés, souples, colorés, enrobés de sucre, obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et gélatine dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification et séchage, sont démoulés, dépoudrés et enrobés de sucre acidifié.

Dénomination :

confiserie gélifiée acidifiée

Composition:

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; gélatine; dextrose; acidifiants: acide citrique, acide malique; agent d'enrobage: cire de carnauba; correcteurs d'acidité: citrate tricalcique, malate acide de sodium; arôme; concentrés de fruits et de plantes: citron, carthame; sirop de sucre inverti; colorants: bleu patenté V, carotènes végétaux, lutéine, anthocyanes.

Caractères physico - chimiques :	Méthodes			
Humidité résiduelle en %	H151		12 -16	
Humidité relative d'équilibre en %	MT024		60 - 65	
PH à 10%	H155		Env. 3,5	
Acidité en % d'acide citrique anhydre	H155		2,24 - 2,88	
Information nutritionnelle moyenne :		pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique		1504kJ / 354kcal	376kJ / 88kcal	4%
Matières grasses		<0,5g	<0,1g	<1%
dont acides gras saturés		<0,1g	<0,02g	<1%
Glucides		81g	20,1g	8%
dont sucres		51g	12,7g	14%
Protéines		6,0g	1,5g	3%
Sel		0,17g	0,04g	<1%
		* AQR (apports quotidiens de ré	eférence) pour un adulte-type	e (2000kcal).

Critères microbiologiques :

Les produits de confiserie ne sont pas soumis à des critères microbiologiques réglementaires. Des contrôles internes réguliers sont effectués dans le cadre HACCP.

Substances allergènes à déclarer (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011) :

aucune

Date de Durabilité Minimale (DDM) :	15 mois		
Type de conditionnement :	Sachets - boites - assortiments		
Conditions de transport - stockage :	Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité.		
	Humidité < 70% et température < 30°C		
Utilisation par le consommateur :	Consommation en l'état		
Populations cibles :	Adultes et enfants		
Précautions :			
Annule et remplace :	fiche du 10/06/2015		
Motif de modification :	modification humidité résiduelle et HR		

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.