

FICHE TECHNIQUE

INFORMATION DU PRODUIT

Nom du Produit	PAST MANGO PUR RF 6X1KG 801700
Code Produit IRCA	20374248
Description du Produit	Purée de Mangue sucrée. Ce produit est pasteurisé.
Pays d'origine du Produit fini	France

LISTE DES INGRÉDIENTS

Mangue (90%), Sucre (10%).

La déclaration des ingrédients ci-dessus doit être étiquetée sur le produit final pour inclure toutes les données déclarables conformément au règlement actuel sur l'étiquetage des aliments, tel que modifié.

CONSIGNES D'UTILISATION

Température et conditions de stockage (emballage fermé) : À conserver dans un endroit frais et sec.
Pour préserver les qualités du produit, conserver à une température réfrigérée (0-4°C).

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

L'aspect doit correspondre à la livraison précédemment acceptée.

Test	Unité	Cible	Tolérance	Méthode
Brix	° B (à 20 °C)	23	+/- 2.5	Réfractomètre
pH		3.8	+/- 0.3	pH-mètre
Viscosité	cm/30 sec (à 20 °C)	14	+/- 4	Consistomètre Bostwick

ALLERGÈNES				
Allergène	Nécessite un étiquetage (Oui/Non)	Source	Présent sur la ligne ? (Oui/Non)	Présent sur le site ? (Oui/Non)
Fruits à coque (autre que les arachides) et dérivés	Non		Non	Non
Arachides et dérivés	Non		Non	Non
Sésame (graines) et dérivés	Non		Non	Non
Céréales contenant du gluten (teneur calculée) (2)	Non		Non	Non
Crustacés et dérivés	Non		Non	Non
Œufs et dérivés	Non		Non	Non
Poissons et dérivés	Non		Non	Non
Soja et dérivés	Non		Non	Non
Lait et dérivés (y compris lactose)	Non		Non	Non
Céleri et dérivés	Non		Non	Non
Moutarde et dérivés	Non		Non	Non
Mollusques et dérivés	Non		Non	Non
Dioxyde de soufre/sulfites >10 ppm	Non		Non	Non
Lupin et dérivés	Non		Non	Non
Conforme à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 telle que modifiée. (1) Fruits à coque, à savoir : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de macadamia ou noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats d'alcool, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole ; (2) Céréales contenant du gluten, à savoir ; blé (tel que l'épeautre et le blé khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces fruits. à l'exception de : (a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose(*) ; (b) les maltodextrines à base de blé(*) ; (c) le sirop de glucose à base d'orge ; (d) les céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole ; (*) Et les produits qui en sont issus, dans la mesure où le processus qu'ils ont subi n'est pas susceptible d'augmenter le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit concerné dont ils sont issus.				

COMPATIBILITÉ ALIMENTAIRE ET CERTIFICATIONS

	Convient / Ne convient pas	Commentaire
Végétarien (Ovo-lacto)	Convient	
Végan	Convient	
Cœliaque <100ppm gluten (par calcul)	Convient	
Cœliaque <20ppm gluten (par calcul)	Convient	
Cacher	Convient	
Halal	Convient	
Organique / Agriculture Biologique	Ne convient pas	

*Les évaluations de compatibilité ci-dessus sont basées sur les matières premières utilisées dans le produit

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Nutriment	Valeur	Unité
Énergie en kJ	411.1	kJ/100 g
Énergie en kcal	97	Kcal/100 g
Lipides	0.2	g/100 g
Lipides saturés	0.1	g/100 g
Lipides monoinsaturés	0.1	g/100 g
Lipides polyinsaturés	0	g/100 g
Glucides totaux	22.2	g/100 g
Glucides disponibles	20.6	g/100 g
Glucides sous forme de sucres	21.7	g/100 g
Glucides sous forme d'amidon	0.3	g/100 g
Fibres	1.6	g/100 g
Protéines	0.6	g/100 g
Sel (NaCl)	0.1	g/100 g
Sodium	2	mg/100 g
Humidité	74.8	g/100 g
Cendres	0.4	g/100 g
Éthanol (alcool)	0	g/100 g

Source des données

Calculées à partir des données sur les matières premières.

Les valeurs types indiquées sont provisoires et doivent être utilisées à titre indicatif uniquement

ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

Le produit doit-il être étiqueté comme contenant des organismes génétiquement modifiés conformément aux réglementations actuelles de l'UE en matière d'étiquetage ?

Non

RAYONNEMENTS IONISANTS

Le produit doit-il être étiqueté comme irradié ou contient-il des ingrédients irradiés conformément aux réglementations d'étiquetage en vigueur dans l'UE ?

Non

ATTESTATION

Déclaration HACCP

Ce produit est fabriqué conformément à la réglementation en vigueur dans le secteur alimentaire et aux règles d'hygiène du Règlement (CE) n° 852/2004.

Déclaration relative aux matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés sont conformes à la législation européenne (Règlement (CE) n° 1935/2004 - 1895/2005 - 2023/2006 10/2011) ou à la législation italienne (Décret ministériel du 21/03/1973 DPR 777/82) et à ses modifications et ajouts ultérieurs.

Déclaration de traçabilité

La traçabilité du produit est assurée conformément au Règlement (CE) n° 178/2002.

Déclaration relative à la fiche de données de sécurité

Le produit n'est pas classé comme dangereux selon les Règlements n° 1272/2008 (CLP) et n° 1907/2006 (REACH) ; par conséquent, aucune fiche de données de sécurité n'est requise.

Déclarations relatives aux contaminants

Le produit est conforme aux règlements 915/2023/CE et 396/2005/CE.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION ET DE STOCKAGE

Conditions de transport et de stockage :

Conditions de stockage et de transport : À conserver dans un endroit frais et sec, entre 10 et 25 °C.
Pour préserver au mieux ses qualités organoleptiques, conserver le produit au réfrigérateur.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur dans l'emballage d'origine pendant 7 jours maximum.

Durée de conservation (emballage d'origine) : 426 jours

EMBALLAGE

Poids de l'unité (net)	1 KG
Nombre d'unités par carton	6
Nombre d'unités par palette	-
Type d'emballage (intérieur)	Boîte
Type d'emballage (extérieur)	Carton
Type de palette	Bois

LÉGISLATION DE DÉCLARATION DE GARANTIE

Le produit est fabriqué et emballé conformément à toutes les lois européennes en vigueur. Les informations indiquées sont fournies de bonne foi. Elles sont basées sur la formulation du produit, les données fournies par nos fournisseurs de matières premières et l'usine de fabrication à la date de publication de cette spécification. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que ces informations sont appropriées et complètes par rapport à l'utilisation spécifique prévue pour le produit. Les réglementations nationales locales doivent être consultées pour l'application et la déclaration spécifiques prévues, car la législation peut varier d'un pays à l'autre. La durée de conservation indiquée a été établie pour tenir compte des conditions qui peuvent survenir pendant de courtes périodes lors du stockage et de la distribution du produit.

CONFIDENTIALITÉ

Ce document et les informations qu'il contient restent la propriété d'IRCA S.p.A et ne doivent pas être divulgués à des tiers sans l'autorisation écrite préalable de la société.

APPROBATION

Cette spécification a été approuvée par IRCA S.p.A

Validation du client
Signature/Cachet

IRCA S.p.A.
Via degli Orsini, 5
21013 GALLARATE (VA)
P.IVA: IT09684290969

Date : 1 Octobre 2024

IRCA S.p.A considérera que cette spécification est acceptée si notre client ne déclare pas le contraire par écrit dans les 28 jours suivant la réception de cette spécification.