

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### DETAIL DU PRODUIT

Nom du Produit PAST PASSION PUR RF 6X1KG 801800

Code Produit 20374257  
937002

Description produit Purée de fruits de la passion sucrée. Ce produit est pasteurisé

### LISTE D'INGRÉDIENTS

Jus et pulpe de fruits de la Passion (90%), Sucre

La déclaration d'ingrédients du produit fini doit inclure tous les allergènes conformément à la réglementation européenne en vigueur sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

### DOSAGE / MODE D'UTILISATION

A conserver au frais, entre 0 et 4°C. Refermer la boîte à l'aide du bouchon après utilisation

### PARAMETRES PHYSIQUES & CHIMIQUES

Test	Min	Cible	Max	Unités	Méthode
Paramètres	Unité	Cible	Tolérance	Méthode	
Brix	° B (à 20°C)	22	+/- 2.5	Réfractométrie	
pH		2.9	+/- 0.3	pHmètrie	
Viscosité	cm/30 s (à 20°C)	>24	+/- 4	consistomètre Bostwick	

Granulométrie Passage au tamis 1mm Filtration

<b>ALLERGENES</b>				
<b>Allergene</b>	<b>Présent (à étiqueter)</b>	<b>Source</b>	<b>Présent sur la Ligne?</b>	<b>Présent sur le Site?</b>
Arachides et dérivés	Non		Non	Non
Fruits à coque (autres que les arachides) et dérivés (1)	Non		Non	Non
Céréales contenant du gluten (2)	Non		Non	Non
Crustacés et dérivés	Non		Non	Non
Oeufs 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
Graines de sésame et dérivés	Non		Non	Non
Mollusques et dérivés	Non		Non	Non
Lupin et dérivés	Non		Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites > 10ppm exprimés en SO <sub>2</sub>	Non		Non	Non

Remarque: Toutes les précautions raisonnables que l'on pourrait attendre d'un fabricant responsable ont été prises pour limiter les contaminations croisées dans les matières premières utilisées et dans le procédé de fabrication.

Conforme au règlement (UE) n ° 1169/2011 annexe II tel que modifié.

(1) Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

(2) Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des: (a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose(\*);(b) maltodextrines à base de blé (\*);(c) sirops de glucose à base d'orge;(d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.(\*). Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES	Oui = convient, Non = ne convient pas	Commentaire/ Certification
Végétarien (Ovo-Lacto)	Oui	
Végétalien	Oui	
Coeliaque <100 ppm de gluten (par calcul)	Oui	
Coeliaque <20 ppm de gluten (par calcul)	Oui	
	<b>Convient / Ne Convient pas</b>	
Kasher	Convient	
Halal	Convient	
Biologique	Ne Convient pas	

\*Les informations spécifiques ci-dessus sont basées sur les matières premières utilisées dans le produit

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
Nutriment	Valeur type	Unité
Energie en kJ	505.2	kJ / 100 g
Energie en kcal	120.2	kcal / 100 g
Lipides	0.6	g / 100 g
Acides gras saturés (AGS)	0.1	g / 100 g
Acides gras mono insaturés (AGMI)	0.1	g / 100 g
Acides gras poly insaturés (AGPI)	0.4	g / 100 g
Glucides	31.0	g / 100 g
Glucides disponibles	22.0	g / 100 g
dont sucres	18.5	g / 100 g
dont amidon	0.1	g / 100 g
Fibres alimentaires	9.4	g / 100 g
Protéines (N X 6.25)	2.0	g / 100 g
Sel (NaCl)	0.0	g / 100 g
Sodium	25.3	mg / 100 g
Humidité	65.6	g / 100 g
Cendres	0.5	g / 100 g
Alcool ethanol)	0.0	g / 100 g

**Source des données**  
 Calculées à partir des données des matières premières. Les valeurs indiquées sont typiques et doivent être considérées comme un guide

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES	
Le produit est-il soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E. d'étiquetage?	Non

IONISATION	
Le produit nécessite-t-il un étiquetage concernant l'ionisation ou la présence d'ingrédients ionisés conformément aux réglementations U.E. d'étiquetage?	Non

RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION & DE STOCKAGE	

Conditions de transport et de stockage:	Conditions de Transport : 0°C à 4°C
	Conditions et température de stockage (emballage fermé) : à conserver dans un endroit frais et sec. 0°C à 4°C
Durée de conservation (emballage d'origine):	426 jours

**EMBALLAGE**

Poids net:	1KG
Nombre de colis par caisse:	6
Unités par palette:	-
Type d'emballage intérieur:	Boite
Type d'emballage extérieur:	Carton
Type de palette:	Palette Europe

**LEGISLATION & DECLARATION**

Le produit sera fabriqué et conditionné conformément à la réglementation européenne en vigueur. Les informations énoncées 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 fiche technique. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que cette information est complète et appropriée par rapport à l'utilisation spécifique prévue pour le produit. Les réglementations nationales doivent être vérifiées pour l'application spécifique envisagée ainsi que la déclaration du produit, compte tenu du fait que la réglementation peut varier d'un pays à l'autre. La durée de conservation indiquée a été établie en prenant en compte les conditions qui pourraient être connues durant le stockage et la distribution de ce produit.

**CONFIDENTIALITE**

Ce document et les informations qu'il contient demeurent la propriété de Kerry Ingrédients & Arômes limitée et ne doivent pas être divulgués à un tiers sans l'autorisation écrite préalable de la société.

**VALIDATION**

Cette spécification a été approuvée par Kerry  
Regulatory & Scientific Affairs

Validation pour le client

Signature/Cachet



Date

29-Dec-2022

Date

*Kerry Ingredients & Flavours Limited considérera l'acceptation de cette fiche technique si notre client ne déclare pas le contraire par écrit dans les 28 jours suivant la réception de cette fiche technique.*