

DATE : 26/02/2024



**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**Pur Jus pomme Gala premium (5L)**  
*Gala premium apple juice (not from concentrate) (5L)*



<b>FOURNISSEUR / SUPPLIER:</b> <b>ADRESSE / ADDRESS :</b>	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
<b>TELEPHONE / PHONE NUMBER :</b>	+33 (0)2-98-40-90-30
<b>SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :</b>	
<b>N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :</b>	FR 29.209.090 CE
<b>DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :</b>	Pur jus de pomme trouble <i>Cloudy apple juice (not from concentrate)</i>
<b>GENCOD/CODE ARTICLE :</b>	AS645200
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT :</b> Pur jus de pomme Gala, jus trouble, odeur et goût typique de la pomme Gala <b>PRODUCT DESCRIPTION :</b> <i>Gala apple juice (not from concentrate), cloudy juice, smell and taste typical of Gala Apple</i>	
<b>CONDITIONNEMENT :</b> Bag in box EVOH + carton, volume 5L <b>PACKAGING :</b> <i>Bag in box EVOH + carton, volume 5L</i>	
<b>INGREDIENTS :</b> Jus de pommes. <b>Origine de la matière première :</b> France  <b>INGREDIENTS LIST :</b> <i>Apple juice.</i> <b>Origin of raw material :</b> <i>France</i>	
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION :</b> Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec Après ouverture : se conserve 4 semaines au réfrigérateur, en maintenant le robinet vers le bas pour ne pas faire entrer d'air.  <b>STORAGE CONDITIONS :</b> <i>Before opening : store in a cool and dry place</i> <i>After opening : can be kept 4 weeks in the fridge</i>	
<b>DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing :</b> 24 mois / 24 months	
<b>CONSEILS DE MISE EN OEUVRE :</b> agiter avant ouverture, servir frais  <b>INSTRUCTIONS FOR USE :</b> <i>Shake before opening, serve freshly</i>	

DATE : 26/02/2024


**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**
**Pur Jus pomme Gala premium (5L)**  
*Gala premium apple juice (not from concentrate) (5L)*

**ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT** (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		x
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		x
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		x
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		x
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		x
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		x
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		x
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		x
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		x
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		x
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations &gt; 10 ppm in the finished product</i>		x
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		x
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		x

**VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS**

	Pour 100mL / For 100mL	Pour 150mL / For 150mL
<b>Energie / Energy value</b>	210 kJ / 50 kcal	315 kJ / 75kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	Traces	Traces
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	0g	0g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	11,5g	17g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	10,5g	15,8g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	Traces	Traces
Protéines / <i>Protein</i>	0,1g	0,2g
Sel / <i>Salt</i>	0g	0g

**CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS**

Critères / <i>Criteria</i>	Valeurs / <i>values</i>	Tolerances
Degré brix / <i>Brix degree</i>	11 à 12,5° Brix	
Densité / <i>Density</i>	≥ 1,044	
Acidité malique / <i>Malic acid</i>	3 à 4,5 g/l	
Poids net / <i>Net weight</i>	5220 g	Decret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>Net volume</i>	5000 mL	

DATE : 26/02/2024



**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**Pur Jus pomme Gala premium (5L)**  
**Gala premium apple juice (not from concentrate) (5L)**



**OGM / GMO:** (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

*This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.*

**IONISATION / IONIZATION :**

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

**REGLEMENTATION / REGULATIONS :**

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006.

*This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006.*

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

*Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.*

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds, les médicaments vétérinaires et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 396/2005, règlement (CE) 470/2009, règlement (UE) 37/2010, règlement (CE) 915/2023 toujours dans leur version en vigueur. Ce produit est exempt de matières efficaces pharmacologiques ou antibiotiques.

*The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals, veterinary drugs and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled. These are particularly the Regulation (EC) 396/2005, Regulation (EC) 470/2009, Regulation (EU) 37/2010, Regulation (EC) 915/2023, always in their currently valid version. This product is free of pharmacologic or antibiotic effective materials.*

**SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICIATIONS :**

L'emballage utilisé pour le conditionnement de ce produit est conforme à la réglementation Européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire. Les exigences de la réglementation sont respectées notamment pour concernant le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

*The packaging used for conditioning the product is conforme to EU regulation on food contact. The regulatory requirements are met, especially EU regulation 1935/2004 and its modifications, and EU regulation 10/2011 and its modifications.*

**COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT :**

OUI/YES

**COMPATIBLE CASHER / KOSHER COMPLIANT :**

OUI/YES