DATE : 13/04/2026	**FICHE TECHNIQUE** ***TECHNICAL DATA SHEET*** **Jus de pomme de France à base de concentré HVE3 (20 cL)** ***France Apple juice from concentrate (20 cL)***	

FOURNISSEUR / ***SUPPLIER*****:** **ADRESSE /** ***ADDRESS*** **:** **TELEPHONE /** ***PHONE NUMBER*** **:**	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN France +33 (0)2-98-40-90-30
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / ***FACTORY SITE*** **:**	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
N° d'Agrément Sanitaire / ***EC Number*** **:**	FR 29.209.090 CE
DENOMINATION DU PRODUIT : ***PRODUCT NAME*** **:**	Jus de pomme à base de concentré, issu d'une exploitation haute valeur environnementale HVE3 *Apple juice from concentrate.*
GENCOD/CODE ARTICLE :	

DESCRIPTION DU PRODUIT : Jus de pomme de France à base de concentré, jus clair, ambré à miel, odeur et goût caractéristique de la pomme.
PRODUCT DESCRIPTION : *Apple juice from concentrate, clear juice, amber to honey color, smell and taste typical of apple.*

CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène et paille papier*
PACKAGING : *complex carton/aluminium/polyethylene and paper straw**

*Ne pas mâcher, risque d'étouffement/*Do not chew, risk of suffocation*

INGREDIENTS :
Jus de pomme à base de concentré.

Origine de la matière première : France

INGREDIENTS LIST :
Apple juice from concentrate.

Origin of raw material : *France*

CONDITIONS DE CONSERVATION :
Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec.
Après ouverture : se conserve 3 jours au réfrigérateur.

STORAGE CONDITIONS :
Before opening : store in a cool and dry place.
After opening : can be kept 3 days in the fridge.

DLUO à la date de fabrication / *BEST BEFORE after manufacturing* : 12 mois / *12 months*

CONSEILS DE MISE EN OEUVRE : Agiter avant ouverture, servir frais.

INSTRUCTIONS FOR USE : *Shake before opening, serve freshly.*

DATE : 13/04/2026

FICHE TECHNIQUE

TECHNICAL DATA SHEET

Jus de pomme de France à base de concentré HVE3 (20 cL)

France Apple juice from concentrate (20 cL)

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

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / ***AVERAGE NUTRITION FACTS***

	Pour 100mL / ***For 100mL***	**Pour 200ml /** ***For 200mL***
Energie / ***Energy value***	210 kJ / 50 kcal	420 kJ /100 kcal
Matières grasses / *Fat*	Traces	Traces
dont acides gras saturés/ *of which saturates*	0 g	0 g
Glucides / *Carbohydrate*	12 g	24 g
dont sucres / *of which sugars*	10,5 g	21 g
Fibres alimentaires / *Fibre*	Traces	Traces
Protéines / *Protein*	0,1 g	0,2 g
Sel / *Salt*	0 g	0 g

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Critères / ***Criteria***	**Valeurs /** ***Values***	**Tolerances**
Degré brix / *Brix degree*	≥11,2°Brix	/
Densité / *Density*	≥ 1,045	/
Acidité malique / *Malic acidity*	2,9 à 4,3 g/L	/
Acidité totale / *Total acidity*	43 à 64 meq/L	/
Poids net / *Net weight*	1045 g	Decret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / *Net volume*	1000 mL	

DATE : 13/04/2026	**FICHE TECHNIQUE** *TECHNICAL DATA SHEET* **Jus de pomme de France à base de concentré HVE3 (20 cL)** ***France Apple juice from concentrate (20 cL)***	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / *MICROBIOLOGICAL PARAMETERS*

Germes / *Microbiological germs*	**Critères / *Target***
Stérility / Sterility	Stérile / *Sterile*

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 règlementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006, directive 2012/12.
This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006, directive 2012/12.

Les critères microbiologiques respectent les prescritpions 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 et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les règlementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur.
The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled, particularly the Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version.

SPECIFICATIONS PACKAGING / *PACKAGING SPECIFCIATIONS* :

Nous confirmons par la présente que l'emballage et le transport des conteneurs, qui sont en contact avec le produit, pas d'altérer la qualité du produit. Ils respectent les exigences légales actuelles pour la nourriture, en particulier le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.
We herewith confirm that the packaging and transport containers, that are in contact with the product, not impair the quality of the product. They are in accordance with the current legal requirements for food, especially the Regulation (EC) 1935/2004 and the Regulation (EC) 10/2011

COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT : **OUI/*YES***

COMPATIBLE CASHER / KOSHER COMPLIANT : **OUI/*YES***