

	<h1 style="color: green;">Spécifications techniques</h1>	Révision : 1 Date : 01/03/2017
--	--	-----------------------------------

Nom du produit :	PÂTE DE YUZU
Code de l'article :	44600024 (1,5 kg) 02160267 (170 g) 02160013 (350 g)
Code EAN :	8414933454120 8414933221029 8414933583776
N° RGSEAA :	31.04482/CAT – 31.01506/B

1. DESCRIPTION :

Pâte de yuzu.

2. APPLICATIONS ALIMENTAIRES :

Produit utilisé dans les desserts et les glaces.

3. DOSAGE :

Dosage recommandé : 50 g/kg.

4. PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

Goût et arôme : typique du yuzu.

Aspect : pâte rougeâtre.

5. COMPOSITION :

Sucre, jus de yuzu, fruits, épaississant : pectine (E440ii), colorants naturels (extrait de carthame, extrait de curcuma, sucre brûlé, carraghénane (E407), huiles essentielles, acidulant : acide citrique (E330), maltodextrine, conservateur : sorbate de potassium (E202), diphosphate disodique (E450), dextrose, phosphate tricalcique (E341iii).

6. VALEURS NUTRITIONNELLES (100 g) :

ÉNERGIE	262 kcal 1115 kJ
LIPIDES acides gras saturés	<0,25 g 0 g
GLUCIDES sucres	64,70 g 59 g
PROTÉINES	0,22 g
SEL	0,33 g

7. PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies mésophiles (ufc/g)	<1000
Moisissures (ufc/g)	<100
Levures (ufc/g)	<100
<i>Coliformes totaux</i>	absence
<i>E. coli</i> (ufc/g)	absence
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25 g)	absence

Toutes les informations contenues dans ce document sont considérées valides jusqu'à publication d'une nouvelle révision. Les renseignements qui y sont fournis correspondent à nos connaissances actuelles. Il appartient au client de s'assurer que l'utilisation de pâte concentrée de fruits est conforme aux lois et règlements en vigueur dans le pays concerné.

Spécifications techniques

Révision : 1
Date : 01/03/2017

8. CONDITIONNEMENT :

Boîte de conserve de 1,5 kg. Boîte de 4 unités (6 kg).

Pot transparent de 170 g. Pack de 6 unités.

9. CONSIGNES DE STOCKAGE :

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, dans un emballage bien fermé. Une fois ouvert, conserver à température entre 2 et 6 °C.

10. DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

À consommer de préférence dans un délai de 24 mois à compter de la date de production, sous réserve que le produit soit conservé dans son emballage scellé d'origine et dans les conditions de stockage mentionnées ci-dessus.

11. LISTE DES ALLERGÈNES :

TYPE	INGRÉDIENT		RISQUE CONTAMINATION CROISÉE ATELIER	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten ou ses dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et ses dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

12. PRODUIT SANS GRAS TRANS :

Le produit décrit dans ce document a été préparé sans utiliser de graisses hydrogénées.

13. ATTESTATION DE CONFORMITÉ OGM UE :

Après une analyse approfondie de tous les ingrédients utilisés dans ce produit pour évaluer toute source potentielle de modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous :

INGRÉDIENT	Présence		Origine OGM (oui/non)
	OUI	NON	
chicorée	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
coton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
pomme de	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
betterave à	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet

Toutes les informations contenues dans ce document sont considérées valides jusqu'à publication d'une nouvelle révision. Les renseignements qui y sont fournis correspondent à nos connaissances actuelles. Il appartient au client de s'assurer que l'utilisation de pâte concentrée de fruits est conforme aux lois et règlements en vigueur dans le pays concerné.

	<h1 style="color: green;">Spécifications techniques</h1>	<i>Révision : 1</i> Date : 01/03/2017
--	--	--

blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
-----	--------------------------	-------------------------------------	------------

14. INFORMATIONS SUR LES LOIS LOCALES EN VIGUEUR :

Il est du devoir de l'utilisateur de vérifier que la liste des ingrédients ou les doses recommandées dans le présent document sont conformes à la législation en vigueur dans le pays ou la région d'utilisation.

Toutes les informations contenues dans ce document sont considérées valides jusqu'à publication d'une nouvelle révision. Les renseignements qui y sont fournis correspondent à nos connaissances actuelles. Il appartient au client de s'assurer que l'utilisation de pâte concentrée de fruits est conforme aux lois et règlements en vigueur dans le pays concerné.