



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Révision : 6
Date : 19/01/2017

Nom du produit :	CRISPY FRAMBOISE ANTI-HUMIDITÉ
Code de l'article :	44050906 (400 g) 44051006 (2,3 kg) 02161008 (60 g HC)
N° RGSEAA :	21.10053/CAT – 21.20779/B

1. DESCRIPTION :

Granulés croquants de framboise lyophilisée qui résistent à l'humidité.

2. APPLICATIONS ALIMENTAIRES :

La framboise crispy est un produit à la saveur fraîche, intense et naturelle qui offre une multitude d'applications en confiserie, viennoiseries, mais aussi en desserts, glaces, thés, garnitures, etc.

3. COMPOSITION :

INGRÉDIENTS	ORIGINE
beurre de cacao	Afrique, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud (Pérou, Équateur)
framboises (30 %)	Serbie, Pologne, Chine
sucre	Pologne, Allemagne
épaississant : amidon naturel (tapioca)	Allemagne
jus de framboise concentré (2 %)	Allemagne

4. DOSAGE :

Quantum satis.

5. PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :



Goût : typique de la framboise.

Odeur : typique de la framboise.

Aspect : granulés de couleur rouge/rouge-violet mesurant entre 2 et 15 mm ; granulés croquants, non collants.

6. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES :

TAUX D'HUMIDITÉ	à définir
------------------------	-----------

7. VALEURS NUTRITIONNELLES (100 g) :

ÉNERGIE	594 kcal 2466 kJ
LIPIDES	45,54 g
acides gras saturés	28,6 g
GLUCIDES	37,51 g

Les renseignements fournis dans ce document correspondent à nos connaissances actuelles.

Toutes les informations contenues sont considérées valides jusqu'à publication d'une nouvelle révision.

Il appartient au client de s'assurer que l'utilisation des produits décrits et les niveaux de dosage sont autorisés par les lois et règlements en vigueur dans leur contexte d'application.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Révision : 6
Date : 19/01/2017

sucre	30 g
PROTEINES	1,79 g
SEL	0 g
FIBRES	6,6 g

8. PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

<i>Listeria monocytogenes</i>	absence
<i>E. coli</i>	10 ufc/g
<i>Staphylococcus</i>	100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g
<i>Clostridium</i>	10 ufc/g
<i>Salmonelle</i>	absence

9. CONDITIONNEMENT :

CODE	UNITÉ					BOÎTE						PALETTE					
	LARGEUR (cm)	LONGUEUR (cm)	HAUTEUR (cm)	POIDS NET (g)	POIDS BRUT (g)	Unité / boîte	LARGEUR (cm)	LONGUEUR (cm)	HAUTEUR (cm)	POIDS NET (kg)	POIDS BRUT (kg)	BOÎTE / COUCHE	COUCHE / PALETTE	BOÎTE / PALETTE	UNITÉS / PALETTE	POIDS BRUT (kg)	HAUTEUR PALETTE (m)
44050906	9,5	s.o.	18,0	400,0	495,0	6	22,0	32,0	20,0	3,24	2,4	12	7	84	504	272,0	1,6
44051006	19,0	s.o.	20,0	2300,0	2535,0	2	24,0	47,0	20,0	5,31	4,6	6	8	48	96	255,1	1,8
02161008	5,6	s.o.	8,6	60,0	160,0	6	11,2	16,8	8,6	1,02	0,4	40	10	400	2400	408,0	1,0

CODE PRODUIT	CODES EAN		
	EAN 13 (PRODUIT)	EAN 14 (EMBALLAGE)	EAN PALETTE
44050906	8414933322580	18414933322587	28414933322584
44051006	8414933322801	18414933322808	28414933322805
02161008	8414933589068	18414933589065	28414933589062

10. CONSIGNES DE STOCKAGE :

Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, dans son emballage scellé d'origine.

11. DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

À consommer de préférence dans un délai de 24 mois à compter de la date de production.

La date limite de consommation spécifiée est garantie uniquement sous réserve que les conditions de stockage recommandées ci-dessus soient respectées.

Après ouverture du produit

Après ouverture, conserver à température ambiante.

La durée de conservation après ouverture est identique à celle du produit scellé, sous réserve que les conditions de stockage soient respectées. Usage de sachets de silice recommandé.

**12. LISTE DES ALLERGÈNES :**

TYPE	INGRÉDIENT		RISQUE CONTAMINATION CROISÉE MACHINE		RISQUE CONTAMINATION CROISÉE ATELIER	
	OUI	NON	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et ses dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13. PRODUIT SANS GRAS TRANS :

Sosa Ingredients S.L. déclare que le produit décrit dans ce document a été préparé sans utiliser de graisses hydrogénées.

14. 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, Sosa Ingredients S.L. déclare que le produit décrit dans ce document a été préparé sans utiliser d'ingrédients OGM.

**15. CERTIFICATIONS**

	OUI	NON
Certifié HALAL	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Compatible HALAL : <ul style="list-style-type: none">- Sans viande de porc ou produits dérivés du porc ;- sans viande de volaille ;- sans éthanol.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certifié CASHER	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Compatible CACHER : <ul style="list-style-type: none">- Suit les prescriptions alimentaires du judaïsme.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16. INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

	OUI	NON
VÉGÉTARIENS : Ce produit ne contient pas de produits d'origine animale ni d'aliments transformés qui auraient été traités avec des produits d'origine animale (os, etc.). Il contient cependant des sous-produits animaux (œufs ou produits à base d'œufs, lait ou produits laitiers, miel, etc.). En l'absence de réglementation spécifique à ce sujet, Sosa Ingrédients S.L considère que ces produits conviennent à un régime végétalien/végétarien s'ils n'en contiennent que des traces. Il appartient à chacun de décider si cela est adapté à son régime.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VÉGÉTALIENS : Ce produit ne contient pas de produits d'origine animale (viandes, poissons, mollusques, etc.), de sous-produits animaux (œufs ou produits à base d'œufs, lait ou produits laitiers, miel, gélatine animale, pigments issus d'insectes, etc.) ou d'aliments transformés qui auraient été traités avec des produits d'origine animale (os, etc.). En l'absence de réglementation spécifique à ce sujet, Sosa Ingrédients S.L considère que ces produits conviennent à un régime végétalien/végétarien s'ils n'en contiennent que des traces. Il appartient à chacun de décider si cela est adapté à son régime.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

17. 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.