

## Spécification du produit

Produit n° : 7.71237.100

Date : 18/03/2015

Nom du produit : Nappage blond - UNL

Version : 1.5F

### 1. Informations générales sur le produit

Nom officiel : Nappage

Description du produit : Produit gélifié orange saveur abricot.

Application : Pâtisserie

#### Directives et législation alimentaires

Règlement 1169/2011/CE (étiquetage, présentation et publicité),  
CE 1139/08 telle que modifiée par la directive 49/2000 et à nouveau modifiée par la directive 1830/2003 (OGM)  
CE 2001/18 telle que modifiée par la directive 50/2000 et à nouveau modifiée par la directive 1829/2003 (OGM)  
Règlement CE 1334/2008 (règlement relatif aux arômes)

Orange

Gélifié

#### Données sensorielles :

Goût/odeur : Abricot

Couleur :

Texture :

Ingrédient	Numéro E	%
Sirop de glucose fructose		
Eau		
Sucre		
Purée de fruits		
Gélifiants :		
- Pectine (normalisée avec du dextrose et des sels E450i et E341iii)	E440(ii)	
- Alginate de sodium	E401	

**Ingrédients :**

Acidifiant : acide citrique	E330	
Arôme		
Conservateur : sorbate de potassium	E202	
Colorant : extrait de paprika	E160c	

**Informations  
relatives à la  
déclaration sur la  
quantité des  
ingrédients :**

**Recette de  
base/dosage :**

Ajouter de 10 à 20 % d'eau ou de jus de fruit au nappage. Porter à ébullition. Étaler sur la tarte avec un pinceau. Tenue : 24h sur des fruits dans un réfrigérateur à 4°C.

Nous pouvons garantir le résultat obtenu si l'utilisateur suit nos instructions et respecte les conditions de stockage que nous avons indiquées.

**Produit dangereux  
:**

**oui**

**non**

## 2. Données analytiques

Paramètre	Objectif	Plage	Méthode
Brix	59	57 – 61	réfractomètre
pH	3,7	3,5 – 3,9	pHmètre

## 3. Informations relatives à l'emballage

Législation : Emballage conforme à réglementation

Matériel : Seau

Contenance : 14 kg N° SAP 7.71237.100

### Paramètres microbiologiques :

	Valeur max.	Objectif	Méthode
Entérobactériacés	10/g		
Levures	10 000/g		
Moisissures	100/g		
Levures osmophile	5 000/g		

Durée de conservation 360 jours

:

(à compter de la date de fabrication)

Conditions de stockage : Dans un endroit sec à une température inférieure à 20° C. Transport à des températures inférieures à 25° C. Les palettes ne doivent jamais être surchargées.

#### 4. Valeurs nutritionnelles

Energie	970 kJ	228 kcal	Matières grasses	< 0,1	g/100g
Protéines	< 0,1	g/100g	dont acides gras saturés	< 0,1	g/100g
Protéines du lait	/		dont acides gras mono insaturés		
Glucides	56,6	g/100g	dont acides gras polyinsaturés		
dont sucre	24,9	g/100g	Matières grasses du lait	/	g/100g
Amidon			Sodium	65	mg/100g
Fibres alimentaires	0,5	g/100g	Sel	0,16	g/100g

## 5. Informations sur les allergènes (conformément à la liste ALBA)

**+ = contient**

**- = exempt de**

**? = traces éventuelles ou indéterminé**

- 01 - Protéines du lait de vache
- 02 - Lactose
- 03 - Œuf de poule
- 04 - Protéine de soja
- 05 - Huile de soja
- 06 (\*) Gluten
- 07 (\*\*) Blé
- 08 - Seigle
- 09 - Bœuf
- 10 - Porc
- 11 - Poulet
- 12 - Poisson
- 13 - Coquillages, mollusques et crustacés
- 14 ? Maïs
- 15 ? Cacao
  
- 16 - Légumineuses/légumes secs
- 17 - Fruits à coque
- 18 - Huile de fruits à coque
- 19 - Arachides
- 20 - Huile d'arachide
- 21 - Sésame
- 22 - Huile de sésame
- 23 - Glutamate
- 24 - Sulfites (E220 – E227) > 10 ppm
- 25 - Coriandre
- 26 - Céleri
- 27 - Carotte
- 28 - Lupin
- 29 - Moutarde

(\*) Conforme au règlement 41/2009/CE : « sans gluten » si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg. (\*\*)  
Selon le règlement Européen 1169/2011/EU, il n'est pas obligatoire de déclarer le sirop de glucose issu du blé.

Indications concernant la présence/l'absence de certains ingrédients :

- 
- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| - Composants du lait | - Farine de blé            |
| - Lait en poudre     | - Farine de blé fourragère |
| - Lécithine de soja  | - Amidon de blé            |
| - Farine de soja     | - Chapelure                |
| - Tourteau de soja   | - Jaune d'œuf              |

Convient aux végétariens **Oui**

Convient aux végétaliens **Oui**

## 6. Informations complémentaires

Informations  
relatives aux  
organismes  
génétiquement  
modifiés

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés.  
Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives de la CE 1139/98, 258/97, 49/2000 et 50/2000, amendées par les directives 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit a été fabriqué conformément aux réglementations belges et européennes.