

Spécification produit

Article n° 7004

Nom X1K PECTINE RUBAN JAUNE 1500-E PDF

Date 15/01/18

Version 5

Déscription produit

PECTINE RUBAN JAUNE

Ingrédient Pays	Pour cent Origine	Fonction	E-num variété
pectine Europe	55.00 pomme / agrumes	gélifiant	E440a(i)
sucre Europe	15.00 betterave sucrière		
citrates de sodium Europe	15.00	stabilisant	E331
tartrate de potassium-sodium, L(+)- Europe	15.00	stabilisant	E337
acide citrique Europe	2.00	correcteur d'acidité	E330

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
valeur pH	4,9	5,1	
dosage	1,4	2	% (depending of product)
force de gel	102	108	°US-SAG (IFT method)
gelling speed	very slow set		
degré de esterification (%)	57	63	% (method JECFA)
Loss on drying		12	%
solubilité dans l'eau chaude		80	g/L

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	864.00	Magnesium (mg)	0.00
Valeurs nutritives (kcal)	206.50	Phosphore (mg)	0.00
Totaux protéines (g)	0.50	Iode (mg)	0.00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0.00	Fer (mg)	0.00
Totaux carbohydrates (g)	15.00	Zinc (mg)	0.00
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	15.00	VITAMINE A retinol (µg)	0.00
<i>Polyols (g)</i>	0.00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	0.00
<i>Amidon (g)</i>	0.00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	0.00
Totaux lipides (g)	0.50	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0.00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	0.50	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	0.00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	0.00	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0.00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	0.00	VITAMINE D calciferon (µg)	0.00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0.00	VITAMINE E alfa-tocopherol (µg)	0.00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0.00	VITAMINE H biotine (µg)	0.00
Fibres alimentaires (g)	70.00	VITAMINE M acide folique (µg)	0.00
Alcool (g)	0.00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0.00
Natrium (mg)	5,500.00	Matière sèche de cacao (g)	0.00
Sel (mg)	13,750.00	Matière sèche de lait (g)	0.00
Potassium (mg)	0.00	Matière grasse de lait (g)	0.00
Calcium (mg)	0.00		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Enterobacteriaceae		absence	/g	NOT DEFINED
Salmonelles spp.		absence	/10g	NOT DEFINED
Germes totaux		< 1000	cfu/g	NOT DEFINED
Moisissures		< 100	cfu/g	NOT DEFINED
Levures		< 100	cfu/g	NOT DEFINED

Données organoleptiques

Aspect visu poudre

Couleur beige

Goût typique

Odeur typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	max. 18°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	différentes possibilités
Location indication D.L.U.O.	étiquette
Méthode indication numéro de lot	"yyxxx"; y=année, x=jour
Location indication numéro de lot	étiquette
Dans un endroit frais, sec et bien aéré, protégé contre la lumière de soleil directe.	

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type		seau en transparent		Europalette
Dimension	Longueur / cm	19.80		120.00
	Largeur / cm			80.00
	Hauteur / cm	14.30		14.40
Poids	kg	0.122		18.000
Matériaux		PE & PP		bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 24.00

Nombre de couches type 1 / palette 6.00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette 144.00

Nombres d'emballages secondaires / palette 144.00

Unité

poids nets / unité 1.00 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable ☐

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions stricte de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

La déclaration des arômes est conforme à la règlement 1334/2008/CE.

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

Allergènes

<i>Nr</i>	<i>Code</i>	<i>Gs1Code</i>	<i>Nom</i>	<i>Valeur</i>	<i>Contamination cross</i>
1	1.1	UW	Blé	-	?
2	1.2	NR	Seigle	-	?
3	1.3	GB	Orge	-	?
4	1.4	GO	Avoine	-	?
5	1.5	GS	Epeautre	-	?
6	1.6	GK	Khorasantarwe	-	?
7	1	AW	Gluten	-	?
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	?
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	-	?
15	8.2	SH	Noisettes	-	?
16	8.3	SW	Noix	-	?
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	?
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	?
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	?
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	?
22	8	AN	Fruits à cocques	-	?
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	?
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	?
30	21.0	NC	Cacao	-	?
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	?
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..