

Bruyère



Spécification produit

Article n° 1646

Nom C/6X5K PRUNES AU SIROP TURK

Date 20/11/2017

Version 4

Déscription produit

PRUNES AU SIROP TURQUIE

Ingrédient Pays	Pour cent Origine	Fonction	E-num variété
prunes	54,80 prune		Prunus domestica
eau	38,20 eau		
sucre	6,78		
chlorure de calcium	0,20	affermissant	E509
acide citrique	0,02	antioxygène	E330

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
valeur pH		3,8	
valeur de brix	14	17	°
sous-vide	100		mm Hg
moitiées mal coupées	5	10	%
avec tachés	3	5	%
fruit écrasés	0	1	%
pourri	0	0,5	%
asticots		absent/absence	
noyaux		1	pcs/tin can
extraneous vegetable matter (E.V.M.)		1	pcs/tin can
corps étrangers		absent/absence	

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	315,00	Magnesium (mg)	0,00
Valeurs nutritives (kcal)	75,00	Phosphore (mg)	0,00
Totaux protéines (g)	0,60	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	0,00
Totaux carbohydrates (g)	16,28	Zinc (mg)	0,00
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	15,35	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)	0,17	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	0,00	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)	0,90	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	0,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	0,00	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
Germes totaux anaerobe	< 10	< 100	cfu/g	4 days/37°C
Germes totaux aerobe	< 10	< 100	cfu/g	4 days/37°C
Moisissures	< 10		cfu/g	4 days/37°C
Levures	< 10		cfu/g	4 days/37°C
E.coli	< 10		cfu/g	4 days/37°C
Commercialement stérile				

Données organoleptiques

Aspect visu	demies-prunes, denoyautées au sirop
Couleur	rouge foncé-pourpre
Goût	typique de prunes, aucun goût étranger
Odeur	typique de prunes, aucune odeur étrangère

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	36 mois
Température de conservation optimale	5 - 25°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	
Location indication D.L.U.O.	étiquette OU sur boîte en fer-blanc/sac aseptique
Méthode indication numéro de lot	
Location indication numéro de lot	étiquette OU sur boîte en fer-blanc/sac aseptique

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type		boîte en fer-blanc	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur / cm		46,50	120,00
	Largeur / cm	15,30	32,00	80,00
	Hauteur / cm	24,20	25,50	14,40
Poids	kg	0,338		18,000
Matériaux		fer-blanc	Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire 6,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 5,00

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 180,00

Nombres d'emballages secondaires / palette 30,00

Poids brut

Poids net 4200 g

Poids égoutté 2300 g

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 strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+" : présent, "-" : absence, "?" : traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : le fournisseur 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,...).

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

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur
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	Kamut	-
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 coques	-
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	-

CODE ARTICLE BRUYERRE : 01010924

CODE ARTICLE FOURNISSEUR : 1646

F.T. BASEE SUR FICHE FOURNISSEUR/FABRICANT.

Cette fiche a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Bruyerre s.a. ne peut pas être rendue responsable pour la justesse et l'intégralité totales de ce document. Celui-ci a été établi sur base des données transmises par notre fournisseur/fabricant.