

Nom du produit / Product Name : POMME MORCEAUX SEAU 11 KG TDCP / CHOPPED APPLES, 11 KG BUCKET TDCP
Code douanier / Customer code : 20079997
Référence article / Product Reference : 2840
Fabricant / Manufacturer : 00001081

1 Propriétés générales / General Properties

Ingrédients / Ingredients	FR : Pomme (59.3 %), Purée de pomme (16.3 %), Eau (10.1 %), Sucre (9.2%), Amidon modifié E1442 (2.6%), Concentré de jus de pomme (2.1%), Arôme naturel (<1%), Acide citrique E330 (<1%), Conservateur : sorbate de potassium EN : Apple (59.3%), Apple puree (16.3%), Water (10.1%), Sugar (9.2%), Modified starch E1442 (2.6%), Apple juice concentrate (2.1%), Natural flavoring (<1%), Citric acid E330 (<1%), Preservative: potassium sorbate		
Description / Description	FR : Une garniture pâtissière de grande qualité, préparée avec des pommes fraîches. La teneur en fruits est de 90 %, garantissant un goût frais et délicat. EN : High-quality pastry filling, made with fresh apples. The fruit content is 90%, ensuring a fresh and delicate taste.		
Dénomination réglementaire	Fourrage pomme / Apple filling	Pays de transformation	Belgique

2 Caractéristiques physico-chimiques et microbiologique / Physico-chemical Characteristics and microbiological

Paramètre / Parameter	Valeur / Value	Paramètre / Parameter	Valeur / Value
pH	3.1 – 3.5	TPC	< 10 000/g
Brix	19 - 25	Levures / Yeasts	< 500/g
Entérobactéries / Enterobacteria	< 10/g	Moisissures / Moulds	< 100/g
Staphylocoques (pathogènes présumés)	< 10/g	E. coli	< 10/g
B. cereus	< 10/g	Salmonelles / Salmonella	< 0/25 g

3 Informations nutritionnelles / Nutritional Information (per 100g)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	390.8 kJ	Énergie / Energy	92.1 kcal	Fibres	1.7 g
Matières grasses / Fat	0 g	Glucides / Carbohydrates	21.9 g	Protéines / Protein	0.3 g
- dont AG Sat / saturates	0 g	- sucres / sugars	19.5 g	Sel / Salt	0 g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

4 Stockage et durée de vie / Storage and Shelf Life

Durée de vie / Shelf Life	9 mois / 9 months
Conditions de stockage / Storage conditions	Conditions propres, sèches et claires (<20 °C) / Clear, dry and cool conditions (<20 °C)

5 Allergènes / Allergens

Allergène / Allergen	Présent / Present	Ligne de production / Production line	Usine / Factory	Risque croisé / Cross-contact
Arachides / Peanuts	-	-	-	-
Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	-	-	-	-
Crustacés / Crustaceans	-	-	-	-
Fruits à coque / Tree nuts	-	-	-	-
Lait et dérivés / Milk and derivatives	-	-	-	-
Lupin / Lupin	-	-	-	-
Mollusques / Molluscs	-	-	-	-
Moutarde / Mustard	-	-	-	-
Œufs / Eggs	-	-	-	-
Poissons / Fish	-	-	-	-
Soja / Soy	-	-	+	-
Sulfites / Sulphites	-	-	+	-
Sésame / Sesame	-	-	-	-
Céleri / Celery	-	-	-	-

" + " si l'allergène est présent et « - » s'il est absent. / "+" if the allergen is present and "-" if it is not.

6 Données logistiques / Logistics Information

	Unité de vente / Sales unit	Colis / Outer pack	Palette / Pallet
EAN (13/14)	3663327003306	3663327003306	
Poids net / Net weight	11 kg	11 kg	605 kg
Poids brut / Gross weight			
Dimensions			80 x 120 cm
Quantité par carton		1	
Quantité par couche		33	1 couche / palette
Quantité par palette / Quantity per pallet		55	



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT/
TECHNICAL DATA SHEET**

7 Conformité réglementaire / Regulatory Compliance

- Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / *Compliant with EU food law and Codex Alimentarius.*
 - Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication / *Manufactured under GMP*
 - OGM / GMO : Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / *Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003*
 - Ionisation / Irradiation : Non ionisé / *Not irradiated* – Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
 - Nanomatériaux / Nanomaterials : Absence garantie / *Absence guaranteed* – Règlement 1169/2011
 - Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / *Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002*
 - Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2023/915 / *Compliant with EC 2023/915*
 - HACCP : Système mis en œuvre selon CE 852/2004 / *HACCP system implemented according to EC 852/2004*
 - Emballages / Packaging : Conforme CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 et leur derniers amendements / *Compliant with EC 1935/2004, EC 2023/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442 and their latest amendments*
-