

# Product data sheet



FRUIT FILLING BLUEBERRY  
Recipe number: 1030.21

Date: 27-06-2023 Version : 9 p 1/4

Pour usage professionnel uniquement

Désignation: Garniture myrtille 1030.21

Pays de production: Belgique

Composition

*la fiche est toujours valable. Aucune modification n'y a été apportée*  
10/4/2026  
Sandrine Van Ant  
QA Manager

**Zeelandia NV/SA**  
Nijverheidsstraat 58-60  
B-2160 Wommelgem (Belgium)  
Tel: +32(0)354 20.68  
E-mail: info@zeelandia.be

Ingrédients	N°E	Additif class	%	Source	Pays d'origine
Myrtille			70	myrtilles	Amérique du Nord, Canada
Sirop de glucose-fructose			24	blé maïs	Belgique
Amidon modifié	E1442		5	maïs	Allemagne
Acide citrique	E330	régulateur d'acidité	<1	maïs	Chine
Citrates de sodium	E331	régulateur d'acidité	<1	betterave à sucre	Belgique
Sorbate de potassium	E202	conservateur	0,1	-	Allemagne
Arôme naturel			<1	-	-

\* Les pourcentages sont indicatifs et pour information déclarative  
\* Les informations sur l'origine des ingrédients ne peuvent constituer un élément de traçabilité. L'origine peut être amenée à évoluer selon la disponibilité des matières premières.

**Ingrédients:** Myrtilles 70%, Sirop de glucose-fructose, Amidon modifié, Régulateurs d'acidité: acide citrique, citrate de sodium, Conservateur: sorbate de potassium, Arôme naturel.

## Caractéristiques du produit

Paramètres physico-chimiques		
	Norme	Tolérance
Brix	30	+/- 3
pH	4,0	+/- 0,3

## Product data sheet



FRUIT FILLING BLUEBERRY

Recipe number: 1030.21

Date: 27-06-2023 Version : 9 p 2/4

### Paramètres sensoriels

Aspect	Myrtilles entières dans une sauce épaisse
Odeur / goût	Goût naturel et très frais
Couleur	Bleu-violette

### Instructions d'utilisation

Cette délicieuse garniture aux fruits est prête à l'emploi, résistante à la cuisson et a un goût naturel et très frais.

### Paramètres microbiologiques

Micro organismes	Limite (cfu/g)
Numération aérobie mésophile	< 100/g
E.coli	< 10/g
Levures et moisissures	< 100/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent /25g
<i>Salmonelle</i>	Absent /25g
Toutes les analyses selon méthodes officielles	

### Déclaration nutritionnelle (selon la réglementation Européenne No. 1169/2011 ; valeurs basées sur calculs)

Valeurs nutritionnelles	g/100 g
Valeur énergétique	489 kJ / 115 kcal
Matières grasses	0
- dont saturées	-
- dont mono non saturées	-
- dont poly non saturées	-
Glucides	27,1
- dont sucres	22,4
- dont amidon	4,7
- dont polyols	-
Fibres	2,5
Protéines	0,5
Sel	0,290
*Proportion de graisse saturée, autres que naturellement présent dans la graisse animale <2 g/ 100g de graisse	
*Le contenu de sel est exclusivement due à la présence de sodium naturel	

**Aldia NV**

Member of Royal Zeelandia Group

Klein Frankrijkstraat 33, 9600 Ronse, Belgium

Telephone: +32(0)55 31 12 91

info@aldia.be, www.aldia.be

RPR Gent, afdeling Oudenaarde

BTW-TVA-VAT BE 0400.191.910



# Product data sheet

FRUIT FILLING BLUEBERRY

Recipe number: 1030.21



Date: 27-06-2023 Version : 9 p 3/4

**Allergènes** (selon réglementation Européenne No 1169/2011 et annexes)

Allergènes	+	?	-	Remarque
Céréales contenant du gluten			X	
- blé et dérivés*			X	
- seigle et dérivés			X	
- orge et dérivés			X	
- avoine et dérivés			X	
Crustacés et dérivés			X	
Œufs et dérivés			X	
Poissons et dérivés			X	
Cacahuètes et dérivés			X	
Graines de soja et dérivés			X	
Lait et dérivés (dont lactose)			X	
Noix (général)			X	
- amandes et dérivés			X	
- noisettes et dérivés			X	
- noix et dérivés			X	
- noix de cajou et dérivés			X	
- noix de pécan et dérivés			X	
- noix du Brésil et dérivés			X	
- pistaches et dérivés			X	
- noix de macadamia et dérivés			X	
Céleri et dérivés			X	
Moutarde et dérivés			X	
Sésame et dérivés			X	
Dioxyde de soufre et sulfites**			X	
Lupin et dérivés			X	
Mollusques et dérivés			X	

\*comme par exemple khorazan, épeautre...

Les sirops de glucose issus du blé ne renvoient pas à l'indication "origine blé" en accord avec la législation Européenne concernant les allergènes (Directive 2007/68/EC).

\*\*le dioxyde de soufre et les sulfites dont la concentration est supérieure à 10 mg/kg ou 10mg/litre exprimés en somme totale SO<sub>2</sub>

+ = utilisé comme ingrédient dans la recette

? = non utilisé comme ingrédient dans la recette mais sujet à contamination croisée potentielle

- = non-utilisé comme ingrédient dans la recette

**Aldia NV**

Member of Royal Zeelandia Group

Klein Frankrijkstraat 33, 9600 Ronse, Belgium

Telephone: +32(0)55 31 12 91

info@aldia.be, www.aldia.be

RPR Gent, afdeling Oudenaarde

BTW-TVA-VAT BE 0400.191.910

## Product data sheet

FRUIT FILLING BLUEBERRY

Recipe number: 1030.21



Date: 27-06-2023 Version : 9 p 4/4

### Emballage, stockage, conservation

Emballage	Conditions de stockage et durée de conservation
Boîte de conserve, poids net produit: 2,7 kg e	Exigences de stockage (transport inclus): 5-25°C, au sec Durée de conservation après production: 24 mois Durée de conservation à la livraison: 12 mois Durée de conservation après ouverture: 2 semaines à 4°C

### Général

Sujet	Déclaration
Certificat	Certificat GFSI Certificat Halal - Certificat Kasher
Convient aux	(Ovo-lacto; lacto; ovo) végétariens, végétans
Législation	Les produits et emballages Aldia sont conformes à la législation européenne.
OGM	Les ingrédients ne sont pas issus de produits OGM. Conforme à la législation 1829/2003/EC and 1830/2003/EC.
Irradiation	Le produit n'a pas été traité par radiation et ne contient pas d'ingrédients irradiés.
Colorants Azoïques	/

### Autorisation

Aldia	
Autorisé par:	Jonas Vandenhole
Position:	QA Officer
Date:	27-06-2023

The information in this document is given in the belief that it is accurate and reliable. However, no warranty is made either expressed or implied. It supersedes all previous versions and is for information only.