



INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 2453 (1kg), 20260 (7kg) 9512 (14kg)

Dénomination légale : **Nappage à chaud concentré avec un arôme abricot**

Code douanier : 21069098

Désignation commerciale : Nappage blond TDCP

Pays de transformation : France

Description du produit : Produit gélifié orange avec un goût abricot

Photo

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sirop de glucose-fructose, eau, sucre, purée de pomme, gélifiants (pectine E440ii, alginate de sodium E401), acidifiant : acide citrique E330, affermissants (diphosphate disodique E450i, phosphate tricalcique E341iii), arôme, conservateur : sorbate de potassium E202, colorant : extrait de paprika E160c.

Mode d'emploi : Ajouter 10% à 20% d'eau ou de jus de fruit au nappage. Faire chauffer jusqu'à ébullition. Etaler sur la tarte à l'aide d'un pinceau. Lorsque la dilution et le mode d'utilisation sont respectés, le nappage est conçu pour tenir 24H sur une tarte aux fruits dans un réfrigérateur à 4°C.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois maximum

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec (entre 15°C et 20°C max).

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	240 Kcal/1020 kJ
- Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
- Glucides	60 g
Dont sucres	26 g
- Fibres	0.5 g
- Protéines	0.02 g
- Sel	0.17 g



SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
→ **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	-	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Paramètres	Valeur cible
pH	3.7
Brix	62°

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Le Nappage Blond

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Coliformes	10 ufc/g
Levures et moisissures	100 ufc/g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°915/2023.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.