

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 25935 (11kg)

Dénomination légale : Fourrage prêt à l'emploi, riche en morceaux de fruits

Code douanier : 2007.9997

Désignation commerciale : Fourrage pomme cubes

Pays de transformation : UE

Description du produit : Fourrage prêt à l'emploi, préparé avec 55% de fruits. Préparation stable au four et à la congélation. Elle peut être utilisée en tant que fourrage de tartes, décorations de pâtisseries, dans les crèmes et mousses...

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

Pommes 55,8%, eau, purée de pomme 13,9%, sucre, jus de pomme concentré 2,9% (équivalent à 20,3% de jus de pomme), amidon de maïs modifié (E1442), arôme naturel de pomme, acidifiant : acide citrique (E330), conservateur : sorbate de potassium (E202).

Mode d'emploi : /

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 9 mois dans son emballage d'origine.

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	91,3 Kcal/ 387,3 kJ
- Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
- Glucides	21,7 g
Dont sucres	19,1 g
- Fibres	1,5 g
- Protéines	0,3 g
- Sel	0 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	-	-	-	-

*Si vous indiquez « aucun risque » mais qu'il y a « présence d'allergènes » sur la ligne de production ou dans l'usine, merci de nous apporter la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** 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

BRIX (Réfractomètre)	(Cible 22°B) / 19 – 25°B
pH (pHmètre)	(Cible 3,3) / 3,1 – 3,5

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	<10 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g
Entérobactéries	<10 ufc/g
Staphylocoques pathogènes	<10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Moisissures	<100 ufc/g
Bacillus cereus	<10 ufc/g
Levures	<500 ufc/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13	3663327004648		
Poids net (kg)	11,000 kg		
Poids brut (kg)	11,949 kg		
Dimensions (L x l x h) (cm)	294x294x222 mm		

Colis

EAN 13	3663327004648		
Poids net (kg)	11,000 kg		
Poids brut (kg)	11,949 kg		
Dimensions (L x l x h) (cm)	294x294x222 mm		
Nombre d'UV / colis	1		

Palettisation

EAN 14	/		
Poids net (kg)	605 kg		
Poids brut (kg)	657 kg		
Dimensions (L x l x h) (cm)	EURO 80x120 cm		
Nombre de colis / couche	11		
Nombre de couches / palette	5		
Nombre de colis / palette	55		

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°2023/915.

- **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.