

## AQ-FP **Mini acidulés fruit**

Date création: 03/06/14

Version:1

### COMPOSITION

Nom de l'ingrédient	Origine géographique	Certifié sans OGM	Certifié sans allergènes
Sucre	France	oui	oui
Sirop de glucose de blé	France	oui	oui
Acide citrique	N.C	oui	oui
Arômes naturels de citron et d'orange, arômes naturels (fraise, cassis, cerise, mirabelle)	N.C	oui	oui

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES GENERALES

DLUO du produit	24 mois		
Conditions de stockage (T°C ; humidité) :	Endroit sec (H.R.= 40% maxi)		
Signification du N° de lot : Date de fabrication			

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ SPECIFICATIONS

Forme	Ovales
Parfum	Citron, orange, fraise, cerise, mirabelle, cassis
Couleur	Translucides ou légèrement coloré par certain arômes
Poids unitaire	3 g (+/- 0.3) g
Finition	enveloppés en double papillote dans papier métallisé (rouge, rose, orange, jaune, vert, violet)

### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Valeur énergétique (kcal)	389
Valeur énergétique (kJ)	1626
Protéines	<0.1 g
Glucides	95.5 g
dont sucres	58 g
Matières grasse	<0.1g
dont acides gras saturés	<0.1g
dont acide gras trans	<0.1g
Fibres alimentaires	< 0.1 g
Sodium	< 0.1 g

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Caractéristiques	Tolérances	Description du plan de contrôle / Fréquence d'analyse
Bactéries aérobies viables totales Coliformes totaux Levures Moisissures Staphylococcus aureus Salmonelle	< 10 000 /g < 100/g < 100/g < 100/g Absence dans 1g Absence dans 10g	Respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CARACTERISTIQUES	DESCRIPTION DE VOTRE PLAN DE CONTROLE INTERNE			
Corps étrangers ; mesures de lutte : (métal, verre, plastique, bois, etc.)	Détecteur de métaux en bout de chaîne de production et opérateur pour contrôle visuel.			
Résidus phytosanitaires : Conformes à la réglementation française ou européenne en vigueur	OUI X	NON <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	Contrôle des analyses des matières premières.
Métaux lourds: Conformes à la réglementation française ou européenne en vigueur	OUI X	NON <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	Contrôle des analyses des matières premières.

## INFORMATIONS QUALITE

Produit garantie sans OGM		OUI X	NON <input type="checkbox"/>	
Produit garantie non ionisé		OUI X	NON <input type="checkbox"/>	
Produit garantie sans allergènes		OUI X <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>	
Allergènes	Absence	Présence	Ingédient concerné	Contamination croisée possible
Céréales et dérivés contenant du gluten	X			
Crustacés et produits dérivés	X			
Poissons et produits de la pêche	X			
Œufs et ovo produits	X			
Arachide				X
Fruits à coques et dérivés				X
Soja et produits dérivés	X			
Lait et produits laitiers				X
Céleri	X			
Moutarde	X			
Graine de sésame	X			
Anhydride sulfureux et sulfites en [≥ 10 mg/kg]	X			
Lupin	X			
Mollusque	X			