

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 30.01.2026

Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Numéro d'article

10152545

Autres

Code EAN

8711495255722

Code CN (EU)

2007993980

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Confiture d'abricot, aromatisé

DESCRIPTION DU PRODUIT

Confiture d'abricot

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Pays-Bas

Condition physique:

Visqueux

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Dose dans ou sur la pâte avant ou après la cuisson. Convient pour une utilisation dans gâteau durée de vie.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Abricot
Structure: VisqueuxOdeur: Abricot
Couleur: Orange

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Purée d'abricots (36%); Sirop de glucose-fructose; Épaississant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de potassium; Arôme; Conservateur: Sorbate de potassium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.124 kJ	(265 kcal)
Matières grasses:	0,1 g	
dont acides gras saturés:	0,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
Glucides:	64,1 g	
dont sucres:	61,1 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	0,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,082 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	6,0 mg
Minéraux - Sodium:	32,9 mg
Eau:	33,0 g

Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

Numéro d'article: 10152545 Mise à jour : 30.01.2026

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non	Oui
Blé	Non	Non	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	6 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: -.

D'après l'analyse et la gestion des risques de l'usine, les allergènes énumérés dans la clause "peut contenir" sont les seuls allergènes pertinents pour le risque de contamination croisée. Les allergènes présents sur la ligne de production et dans l'usine sont donnés à titre indicatif et ne présentent pas nécessairement de risque de contamination croisée.

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Oui
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Oui
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Oui
Convient au régime vegan	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
pH				
pH:	3,5	3,2 - 3,8		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Rhéologie				
Autres				
Viscosité: 20 °C:	378	225 - 530		TA.XT-plus P/25
Autres				
Brix:	65,5 deg	62,5 - 68,5 deg		Refractomètre 20 °C

Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

Numéro d'article: 10152545 Mise à jour : 30.01.2026

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Absent				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	5 - 20 °C
Conseil de stockage:	Après ouverture, conservation limitée, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Stocker le produit dans un endroit frais et sec, à consommer rapidement.
Conditions de transport	
Remarques:	Ambient

Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

Numéro d'article: 10152545 Mise à jour : 30.01.2026

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	15 kg	Poids brut:	15,457 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	11 Pce	Couches:	4 Pce	UD par palette:	44 Pce
Poids net:	660 kg	Poids brut:	705 kg	Hauteur totale de palette:	117,8 cm
Emballage primaire					
Description:	Seau	Matière:	PP		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	379 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	255 mm				
Description:	Flexible film	Matière:	PET, CPP		
Quantité:	14,8000 G				
Couleur:	Transparent, Bleu				
Longueur:	692 mm				
Largeur:	330 mm				
Code					
		Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot SAP
Autres codes:	HH:MM, Numéro de seau				
Emballage secondaire					
Description:	Couvercle	Matière:	PP		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	70 g				
Couleur:	Jaune				
Hauteur:	21,5 mm				
Diamètre:	287 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	3,82 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	110 mm				
Hauteur:	257,35 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot SAP
Autres codes:	EAN 128	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PC				
Poids:	453 g				
Surface:	0,94 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.190 mm				
Largeur:	790 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2530 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	56 g				
Longueur:	1.400 mm				
Largeur:	1.500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PC				
Poids:	2,18 g				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAAAA	Code du lot:	Numéro de lot
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC				

Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

Numéro d'article:	10152545	Mise à jour :	30.01.2026
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

Tamis:	Présent Oui	Maille:	3,0 mm	Remarques
Détecteur de métal:	Oui	Ø appareil de contrôle:	1,5 mm	
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,0 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm	
Inoxidable:				
Inspection visuelle:	Non			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	2007993980	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.

Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.

Mise à jour :	30.01.2026
Changement:	Déclaration des ingrédients