

FICHE TECHNIQUE**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.com

Mise à jour : 26.09.2017

JELFIX SPRAY SPECIAL APRICOT JS102 13BIB**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

CSM numéro d'article

10154162**Société**

CSM BENELUX BV

Code article

5503

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**Dénomination de la denrée alimentaire:**

Nappage prêt à l'emploi, à l'abricot

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nappage à pulvériser, à l'abricot

INFORMATIONS GÉNÉRALES**Condition physique:**

Liquide

Pays d'origine:

Pays-Bas

CONSIGNES D'UTILISATION**Conseil général**

Verser immédiatement sur la case dans le pulvérisateur. Chauffer la gelée à 80-85 ° C à la sortie de la buse.

INFORMATION SENSORIELLE**Goût:** Abricot**Odeur:**

Abricot

Structure: Liquide**Couleur:**

Orange

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Sucre; Sirop de glucose-fructose; Purée d'abricots 7.0%; Gélifiant: Pectines (E 440), Carraghénanes (E 407), Gomme de caroube (E 410); Correcteur d'acidité: Acide citrique (E 330), Citrates de potassium (E 332); Conservateur: Sorbate de potassium (E 202).

INFORMATION NUTRITIONNELLE**Pour 100 grammes de produit**

| | | |
|---------------------------|---------|------------|
| Energie: | 749 kJ | (176 kcal) |
| Matières grasses: | 0,0 g | |
| dont acides gras saturés: | 0,0 g | |
| Glucides: | 43,1 g | |
| dont sucres: | 40,0 g | |
| Protéines: | 0,1 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,051 g | |

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10154162 | Mise à jour : 26.09.2017 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

| Allergène | Présent | | |
|--|---------|---------------------|-------|
| | produit | ligne de production | usine |
| Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011) | | | |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | Non | Oui | Oui |
| 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 | Oui | Oui |
| Céleri et produits dérivés | Non | Non | Oui |
| 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 | 4 PPM * | Non | Oui |
| Lupin et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Mollusques et produits dérivés | Non | Non | Non |

* Selon le Règlement (UE) n o 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: -.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le 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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher: Non
 Halal: Oui - non certifié
 Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui

INFORMATION CHIMIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|-----|-------|-------------|----------------|----------------------|
| pH | | | | |
| pH: | 3,35 | 3,05 - 3,65 | | pH-mètre |

INFORMATION PHYSIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|-------------------|--------|-------------|----------------|------------------------|
| Rhéologie | | | | |
| Viscosité: 20 °C: | 11 cm | 7 - 15 cm | cm | Bostwick 100ml / 1 min |
| Autres | | | | |
| Brix: | 45 deg | 42 - 48 deg | | Refractomètre 20 °C |

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, Conserver dans l'emballage fermé., Conserver l'emballage ouvert en endroit frais et sec, à consommer rapidement |

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Numéro d'article: 10154162 | Mise à jour : 26.09.2017 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| | | | |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--|
| Unité de distribution | | | |
| Poids net: 13 kg | Poids brut: 13,422 kg | Nombre de pièces: 1 Pce | |
| Emballage primaire | | | |
| Description: Sac | Matière: LLDPE, EVOH | | |
| Emballage secondaire | | | |
| Description: Boîte | Matière: Ondulé | | |

INFORMATION LÉGALE

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.