



Spécification du produit

Produit n° : 7.71330.100

Date : 27/06/2014

Nom du produit : Topnap Rouge - Dawn

Version : 1.0F

1. Informations générales sur le produit

Nom officiel : Nappage

Description du produit : Nappage à chaud rouge, saveur fraise.
Stable à la congélation-décongélation.

Application : Pâtisserie

Directives et législation alimentaires

Directives UE 1169/2011 (étiquetage, présentation et publicité),
CE 1139/08 telle que modifiée par la directive 49/2000 et à nouveau modifiée par la directive 1830/2003 (OGM)
CE 2001/18 telle que modifiée par la directive 50/2000 et à nouveau modifiée par la directive 1829/2003 (OGM)
Règlement CE 1334/2008 (règlement relatif aux arômes)

Données sensorielles :

Goût/odeur : Fraise

Couleur : Rouge

Texture : Gélifiée

Ingrédients :

Ingrédient	Numéro E	%
Sirop de glucose-fructose		
Eau		
Sucre		
Purée de fruits		
Agents gélifiants :		
- Pectine (mis à la norme avec sels E450i, E452i, E341iii et E330)	E440(ii)	
- Alginate de sodium	E401	
Acide : Acide citrique	E330	
Extrait de sureau		
Arôme		
Conservateur : sorbate de potassium	E202	
Colorant : extrait de paprika	E160c	



**Informations
relative à la
déclaration sur la
quantité des
ingrédients :**

**Recette de
base/dosage :**

Ajouter 10 à 20 % d'eau ou de jus de fruits. Chauffer jusqu'à ébullition.
Napper sur une tarte à l'aide d'un pinceau. Tenue : 24h sur des fruits
dans un réfrigérateur à 4°C
Nous pouvons garantir le résultat final si les pratiques d'utilisation et les
conditions de conservation sont en accord avec nos recommandations.

Tarif douanier :

21069098

Produit dangereux :

oui

non

2. Données analytiques

Paramètre	Objectif	Plage	Méthode
Brix*	59,25	57 – 61,5	Réfractomètre
pH*	3,7	3,5 – 3,9	pHmètre

* valeurs temporaires à confirmer par les statistiques de contrôle qualité.

3. Informations relatives à l'emballage

Législation : Emballage conforme aux réglementations de la CE

Matériel : Seau

Contenance : 14 kg

N° SAP 7.71330.100

Paramètres microbiologiques :

	Valeur max.	Objectif	Méthode
Dénombrement de la flore totale	100 000/g		
Bactéries coliformes	1 000/g		
Levure	500/g		
Moisissures	500/g		
Salmonelles	Négative/25 g		

Durée de conservation : 360 jours (à compter de la date de fabrication)

Conditions de stockage : Dans un endroit sec à une température inférieure à 20°C. Le transport doit s'effectuer à une température inférieure à 25 °C. Les palettes ne doivent jamais être surchargées



4. Valeurs nutritionnelles

Valeur calorique	971 kJ	229 kcal	Lipides	< 0,1	g/100 g
Protéines	< 0,1	g/100 g	Matières grasses saturées	< 0,1	g/100 g
Protéines du lait	/	g/100 g	Matières grasses monoinsaturées		g/100 g
Glucides	56,6 g	g/100 g	Matières grasses polyinsaturées		g/100 g
dont sucre	24,9 g	g/100 g	Matières grasses du lait	/	g/100 g
Amidon		g/100 g	Sodium	65	mg/100 g
Fibres alimentaires	0,5	g/100 g	Sel	0,16	g/100 g

5. Informations sur les allergènes (conformément à la liste ALBA)

+ = contient

- = exempt de

? = traces éventuelles ou indéterminé

01	-	Protéines du lait de vache	18	-	Noix
02	-	Lactose	19	-	Huile de noix
03	-	Œuf de poule	20	-	Arachides
04	-	Protéine de soja	21	-	Huile d'arachide
05	-	Huile de soja	22	-	Sésame
06	(*)	Gluten	23	-	Huile de sésame
07	(**)	Blé	24	-	Glutamate
08	-	Seigle	25	-	Sulfites (E220 – E227) > 10 ppm
09	-	Bœuf	26		
10	-	Porc	27		
11	-	Poulet	28		
12	-	Poisson	29		
13	-	Coquillages, mollusques et crustacés	30		
14	?	Maïs (Amidon modifié)	31	-	Coriandre
15	?	Cacao	32	-	Céleri
16			33		
17	-	Légumineuses/légumes secs	34	-	Carotte
			35	-	Lupin
			36	-	Moutarde

(*) Conforme au règlement 41/2009/CE : « sans gluten » si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg.

(**) Selon la directive 1169/2011/EU de la Commission, il n'est pas obligatoire de déclarer le sirop de glucose issu du blé.

Indications concernant la présence/l'absence de certains ingrédients :

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| - Composants du lait | - Farine de blé |
| - Lait en poudre | - Farine de blé fourragère |
| - Lécithine de soja | - Amidon de blé |
| - Farine de soja | - Chapelure |
| - Tourteau de soja | - Jaune d'œuf |

Convient aux végétariens **Oui**

Convient aux végétaliens **Oui**

6. Informations complémentaires

Informations
relatives à la
modification
génétique

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés.

Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux Directives CE 1139/98, 258/97, 49/2000 et 50/2000, telles que modifiées par les directives 1829/2003 et 1830/2003.

Établie par :	Merthens Cécile
Modification :	NPA 140603-3 : création
Fonction :	Département Food Law
Traduite par :	Dawn Foods France

Ce produit a été fabriqué conformément aux réglementations françaises et de la CEE.