



# Nostea

## Spécifications du produit

### INFORMATION GENERAL

|      |          |
|------|----------|
| Date | 19/02/26 |
|------|----------|

|                |                |
|----------------|----------------|
| Nom du produit | Perle de fruit |
|----------------|----------------|

|           |           |                                          |
|-----------|-----------|------------------------------------------|
| Fabricant | Nom       | Nostea                                   |
|           | Adresse   | 145 rue de la marbrerie 34740 Vendargues |
|           | Contact   | Etourneau Dimitri                        |
|           | Téléphone | 0625285533                               |
|           | email     | contact@nostea.fr                        |

|                                  |                                                                     |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Dénomination du produit          | Billes gélifiées au fourrage liquide de sirop, dans un sirop sucré. |
| Numéro d'identification douanier | 210690                                                              |
| Code GTIN                        | 3770026011386                                                       |
| Description du produit           | Perle de fruit éclatante, bubble tea, glace, cocktail,yahourt glacé |

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Localisation production | France |
|-------------------------|--------|

### CARACTERISTIQUES PRODUITS

|                            |                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forme                      | Boule sphérique avec liquide                                                                                                                                                                                               |
| Durée de conservation      | DDM 18 mois                                                                                                                                                                                                                |
| Taille                     | 0,7-1 de diamètre                                                                                                                                                                                                          |
| Poids                      | 0,8 – 1 gramme                                                                                                                                                                                                             |
| Conditions de conservation | Conservez dans un endroit frais et sec moins de 30 degré<br>Tenir à l'écart du contact direct du soleil et de la lumière<br>Ne pas congeler<br>Conserver au réfrigérateur après ouverture ( 30 jours ) entre +2°C et + 5°C |
| Emballage                  | Plastic PP, fabriqué en France                                                                                                                                                                                             |

Risque d'étouffement : ne convient pas aux enfants de moins de 4 ans . En cas d'utilisation par des enfants plus âgés, une surveillance s'impose.

## Informations logistiques

Unité

Poids net 3,2kg, poids brut 3,3kg, poids net égoutté: 2,1kg

Colis x 4, Dimension 350x350x175

Poids brut: 13,7kg, poids net: 12,8kg

Palette x 42 cartons, 7 couches x 6 h148xL80xl120

Poids brut : 605,4kg, poids net: 537,6kg

### INGREDIENTS:

Eau, glucose, sirop de pastèque 2,8% ( jus de pastèque à base de concentré 0.28%, jus de citron à base de concentré 0.19% , jus de melon à base de concentré 0.05%), arôme; acidifiant: acide lactique; gélifiants 1,9%: alginate de sodium, lactate de calcium, chlorure de calcium;cmc; épaississants : gomme de xanthane, gomme guar; conservateur: sorbate de potassium; extrait de patate douce, extrait de carotte pourpre pour colorer.

| LISTES DES INGREDIENTS                       | ORIGINE                     |
|----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Eau                                       | France                      |
| 2. Glucose DE40                              | Allemagne, Pays-Bas, France |
| 3. Sirop                                     | France                      |
| 4. lactate de calcium (E327)                 | France, Pays-Bas            |
| 5. Acid citric (E330), Acid lactique ( E270) | Autriche, Espagne           |
| 6. Alginate de sodium                        | France                      |
| 7. Arôme                                     | France                      |
| 8. Gum xanthan                               | France, Autriche            |
| 9. Galligum guar                             | France, Inde                |
| 10. Colorant                                 | France                      |
| 11. Sorbate de potassium                     | France, Allemagne           |
| 12. Chlorure de calcium                      | France,Finlande             |
| 13. CMC                                      | UE                          |

|       |          |            |
|-------|----------|------------|
| Arôme | Pastèque | Artificiel |
|-------|----------|------------|

|          |       |                                                                   |
|----------|-------|-------------------------------------------------------------------|
| Colorant | Rouge | Rouge Naturel, extrait de patate douce, Extrait de carotte poupre |
|----------|-------|-------------------------------------------------------------------|

### LABORATOIRE D'ANALYSE AFFILIE

|             |                                       |
|-------------|---------------------------------------|
| Nom         | AQMC                                  |
| Adresse     | 135 rue de la guariguette             |
| Contact     | 0467022106                            |
| Secteur     | Laboratoire d'analyse microbiologique |
| Prélèvement | Chaque mois                           |

**Méthode d'analyse NF V08-408 Octobre 1997 – dite méthode de routine :**

Contrôler la stabilité des produits appertisés et assimilés ayant un pH inférieur ou égal à 4,5. Le barème a déjà l'objet d'une validation au préalable selon la norme NF V08-401.

**Tableau de résultats**

| Paramètres recherchés            | Méthodes    | Unités | Critères | Résultats   | S/conclusion |
|----------------------------------|-------------|--------|----------|-------------|--------------|
| Individu Témoin (à T°C ambiante) | NF V 08-408 |        |          | :           |              |
| Aspect extérieur                 | NF V 08-408 |        |          | Normal      |              |
| Examen du produit                | NF V 08-408 |        |          | Normal      |              |
| Observation microscopique        | NF V 08-408 |        |          | Non réalisé |              |
| Mesure du pH                     | NF V 08-409 |        |          | 4,03        |              |
| Individu incubé 7 j à 37°C       | NF V 08-408 |        |          | :           |              |
| Aspect extérieur                 | NF V 08-408 |        |          | Normal      |              |
| Examen du produit                | NF V 08-408 |        |          | Normal      |              |
| Observation microscopique        | NF V 08-408 |        |          | Non réalisé |              |
| Mesure du pH                     | NF V 08-409 |        |          | 4,02        |              |
| Individu incubé 7 j à 55°C       | NF V 08-408 |        |          | :           |              |
| Aspect extérieur                 | NF V 08-408 |        |          | Normal      |              |
| Examen du produit                | NF V 08-408 |        |          | Normal      |              |
| Observation microscopique        | NF V 08-408 |        |          | Non réalisé |              |

**Processus de pasteurisation****Certificat de qualité**

Cuisson pour processus de pasteurisation

HACCP, Hasard analysis critical control point

Indiquez si le produit est:

|             |     |
|-------------|-----|
| Végétariens | OUI |
| Végans      | OUI |
| Halal       | OUI |

**INFORMATION ALLERGENE**

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Céréales contient du gluten | Non présent |
| Crustacés                   | Non présent |
| Oeufs                       | Non présent |
| Poissons                    | Non présent |
| Arachides                   | Non présent |
| Soja                        | Non présent |
| Lait                        | Non présent |
| Fruit à coque               | Non présent |
| Céleri                      | Non présent |
| Moutarde                    | Non présent |
| Graine de sésame            | Non présent |
| Sulfite                     | Non présent |
| Lupin                       | Non présent |
| Mollusques                  | Non présent |

**OGM ET NOUVEAU PRODUIT**

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Le produit ou l'un de ses composants est-il un nouvel aliment | Non |
| Votre produit répond-il à la convention                       | Oui |
| Votre produit contient-il des OGM                             | Non |

**DECLARATION**

Par la présente, le fournisseur déclare que le produit concerné sera livré conformément aux spécifications du document ci dessous et le cas échéant à d'autre normes convenu par l'acheteur. Le produit est conforme à la réglementation obligatoire.

