

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	SPECIFICATION FRUIT CONFIT 	Mise à jour : 22/08/2023 Rév: 22/08/23
Code : 5074 XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII	BIG.20/22 FFC R CARM B1K	Page : 1 / 8

English version pages 5 to 8

Dénomination légale : BIG.20/22 FFC R CARM B1K

I – DEFINITION

Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de saccharose.

II – DESCRIPTION

Fruit : Bigarreaux 20/22
Couleur : Caractéristique du fruit
Texture : Ferme et souple
Forme : Entier

III – COMPOSITION

Lieu de fabrication et d'emballage : Site d'Apt (à titre indicatif)

Ingrédients	Pourcentage	Catégorie	Origine de la matière	Origine géographique
Bigarreaux	57.9840	Fruit	Fruit	Majoritairement France (selon récolte, autres origines possibles : Espagne, Italie, Bulgarie, Turquie)
Saccharose	41.7485	Sucrant	Betterave, Canne à sucre	France
Acide citrique E330	0.1500	Correcteur d'acidité	Betterave	Autriche
Sorbate de potassium E202	0.1000	Conservateur	Chimique	Allemagne
Carmin E120	0.0125	Colorant	Chenille	Pérou
Anhydride sulfureux E220	0.0050	Conservateur	Chimique	France
Total des Ingrédients	100 %			

IV – CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

4-1- Critères physico-chimiques

✕ Degré brix	: 73 +/- 2	Norme NFV 05109
✕ pH	: 4.1 +/- 0.3	Norme NFV 1132
✕ SO2	: < 50 ppm	Norme NFV 1888
✕ Sorbate de potassium	: < 1000 ppm	Norme ISO 22855
✕ Acide citrique	: < 1500 ppm	Norme NFV 05101
✕ Sirop résiduel	: < 8%	

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED FRUIT DATA SHEET 	Updated : 22/08/2023 Rév: 22/08/23
Code : 5074 XX (*) * Index XX see part VII	BIG.20/22 FFC R CARM. B1K	Page : 2 / 8

4-2- Critères microbiologiques

✕ Germes Totaux	: < 2000 / g	Norme ISO 4833
✕ Levures/Moisissures	: < 500 / g	Norme ISO 7954
✕ Coliformes Totaux	: Absence (10g)	Norme ISO 4832
✕ Coliformes Fécaux	: Absence (10g)	Norme NFV 59103
✕ Staphylocoques	: Absence (10g)	Norme ISO 6888*
✕ Salmonelles	: Absence (25g)	Norme ISO 6579*

(*) Résultats du plan de surveillance annuel : pathogènes (staphylocoques, E. Coli et Salmonelles) sont conformes aux spécifications et à la réglementation en vigueur. Les résultats sont disponibles sur demande.

4-3- Critères nutritionnels (pour 100g)

Déclaration nutritionnelle	Pour 100 g
Energie	320 kcal – 1350 kJ
Graisses	< 0.5g
- Dont Acides gras saturés	< 0.3g
Glucides	78g
- Dont Sucres	67g
Fibres alimentaires	1g
Protéines	1g
Sel	< 0.1g
Calcium	60mg

Apport nutritionnel de référence pour un adulte-type : 2000 kcal – 8400 kJ

V – REGIMES SPECIAUX

	Ne convient pas	Convient
Kosher	x	
Halal	x	
Végétarien	x	
Végétalien	x	

VI – CORPS ETRANGERS

6-1- Corps étrangers exogènes

Détection métallique : 1.5 à 2.5 mm ferreux, 2 à 3.5 mm non ferreux, 3 à 3.5 mm inox selon les lignes.
Autres : CCP tri manuel avant emballage & PrPo audit verre

Ce produit peut contenir éventuellement des traces d'autres fruits confits.

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED FRUIT DATA SHEET 	Updated : 22/08/2023 Rév: 22/08/23
Code : 5074 XX (*) * Index XX see part VII	BIG.20/22 FFC R CARM. B1K	Page : 3 / 8

6-2- Corps étrangers endogènes

* Noyaux	:	< 1 / 20kg
* Morceaux de noyaux	:	< 4 / 10 kg
* Queues	:	< 1 / 250 kg
* Morceaux de queues	:	< 4 / 10 kg
* Tâchés	:	< 4 %
* Débris / écrasés	:	< 4 %

VII – REGLEMENTATION

Nous nous engageons à vous renvoyer ce document en cas de changement de la réglementation ou de modification d'une des déclarations suivantes.

7-1- Allergènes

Liste des allergènes soumis à l'étiquetage selon le Règlement 1169/2011 :

Liste	Présence intentionnelle (dans la composition du produit)	Noms des ingrédients et additifs présents	Présence non intentionnelle (contamination croisée) (1)	
			Présent sur la ligne de production	Présent sur le site de production
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	A		A	A
Soja et produits à base de soja.	A		A	A
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame.	A		A	A
Arachides et produits à base d'arachides.	A		A	A
Poissons et produits à base de poissons.	A		A	A
Crustacés et produits à base de crustacés.	A		A	A
Œufs et produits à base d'œufs.	A		A	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	A		A	A
Moutarde et produits à base de moutarde.	A		A	A
Céleri et produits à base de céleri.	A		A	A
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.	A		A	A
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/Kg ou de 10mg/L exprimé en SO ₂ .	P	E220 < 50 ppm	P	P
Lupin et produits à base de lupin.	A		A	A
Mollusques et produits à base de mollusque.	A		A	A

« A : Absence ; P : Présence » - (1) Absence contamination croisée car maîtrisée par notre Système HACCP.

7-2- Arômes et additifs

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) conforme au règlement **1334/2008/CE** portant sur les arômes dans les denrées alimentaires et au règlement **231/2012/UE** portant sur les additifs dans les denrées alimentaires

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED FRUIT DATA SHEET 	Updated : 22/08/2023 Rév: 22/08/23
Code : 5074 XX (*) * Index XX see part VII	BIG.20/22 FFC R CARM. B1K	Page : 4 / 8

7-3- Toxicologie

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) conforme aux règlements **1881/2006/CE** et **396/2005/CE** concernant les teneurs maximales pour certains contaminants ainsi que les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et conforme à la contamination radioactive selon les règlements **3954/87/Euratom**, **944/89/Euratom**, **284/2012/UE** et **733/2008/CE**.

7-4- OGM

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) certifions que ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et donc ne sont pas soumis à l'étiquetage selon les règlements **1829/2003/CE**, **1830/2003/CE** et est conforme au nouveau Décret **n°2012-128** du 30/01/2012.

7-5- Ionisation

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certifions que, selon les directives **1999/2/CE** et **1999/3/CE**, ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

VIII – SPECIFICITE INDICE XX (*) : CONDITIONNEMENT, DUREE DE VIE ET STOCKAGE

8-1- Conditionnement, durée de vie et stockage

Plateau de 12boîtes plastique x 1kg conforme à la législation relative aux matériaux agréés au contact des denrées alimentaires.

Code indice	Spécificité étiquette	Palette	Composition	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	DLUO (mois)	Température	
							Stockage	Transport
08	Infos spécifiques client	80 x 120 JET	4 P x 7 R	336	388	12	Ambiant	Ambiant
41	Infos spécifiques client	80 x 120 EURO Neuve	4 P x 7 R	336	388	12	Ambiant	Ambiant
74	Infos spécifiques client	80 x 120 EURO	4 P x 7 R	336	388	12	Ambiant	Ambiant

8-2- Alimentarité emballage

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conforme au règlement **1935/2004/CE** concernant les matériaux et objets à entrer en contact avec les denrées alimentaires et à la directive **2002/72/CE** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ainsi que la directive **97/48/CE** concernant la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

IX – VALIDATION

APTUNION

APTUNION INDUSTRIE SAS
Quartier Salignan
84400 APT - FRANCE

Client

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED FRUIT DATA SHEET 	Updated : 22/08/2023 Rév: 22/08/23
Code : 5074 XX (*) * Index XX see part VII	BIG.20/22 FFC R CARM. B1K	Page : 5 / 8

Version Française pages 1 à 4

Legal designation: RED CANDIED CHERRY B1K

I – DEFINITION

Fruits obtained by osmotic dehydration in sucrose syrup.

II – DESCRIPTION

Fruits : 20/22 Cherries
 Colour : Characteristic of the fruit
 Texture : Firm and supple
 Shape : Whole

III – COMPOSITION

Place of fabrication and packaging: Site of Apt (for information)

Ingredients	Percentage	Ingredient name	Origin of ingredients	Geographic origin
Cherries	57.9840	Fruit	Fruit	Mainly France (according to harvest other possible origins : Spain, Italy, Bulgaria and Turkey)
Sucrose	41.7485	Sugar	Beet sugar, Sugar cane	France
Citric Acid E330	0.1500	Acidity regulator	Beetroot	Austria
Potassium Sorbate E202	0.1000	Preservative	Chemical	Germany
Carmine E120	0.0125	Colouring agent	Caterpillar	Peru
Sulphur dioxide E220	0.0050	Preservative	Chemical	France
Total	100 %			

IV – ANALYTICAL CHARACTERISTICS

4-1- Physical-chemical characteristics

✕ Brix grade	:	73 +/- 2	Norm NFV 05109
✕ pH	:	4.1 +/- 0.3	Norm NFV 1132
✕ SO ₂	:	< 50 ppm	Norm NFV 1888
✕ Potassium Sorbate	:	< 1000 ppm	Norm ISO 22855
✕ Citric Acid	:	< 1500 ppm	Norm NFV 05101
✕ Residual syrup	:	< 8%	

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED FRUIT DATA SHEET 	Updated : 22/08/2023 R��v: 22/08/23
Code : 5074 XX (*) * Index XX see part VII	BIG.20/22 FFC R CARM. B1K	Page : 6 / 8

4-2- Microbiological characteristics

✕ Total count	: < 2000 / g	<i>Norm ISO 4833</i>
✕ Yeast/Moulds	: < 500 / g	<i>Norm ISO 7954</i>
✕ Total Coliforms	: Absence (10g)	<i>Norm ISO 4832</i>
✕ Faecal Coliforms	: Absence (10g)	<i>Norm NFV 59103</i>
✕ Staphylococcus	: Absence (10g)	<i>Norm ISO 6888*</i>
✕ Salmonella	: Absence (25g)	<i>Norm ISO 6579*</i>

(*) Results from annual surveillance plan: pathogens (staphylococcus, E. Coli and Salmonella) are conform to specification and regulation in force. Results are available on request.

4-3- Nutritional characteristics (for 100g)

Nutrition declaration	For 100 g
Energy	320 kcal – 1350 kJ
Fats	< 0.5g
- of which saturates	< 0.3g
Carbohydrates	78g
- of which sugar	67g
Fibre	1g
Protein	1g
Salt	< 0.1g
Calcium	60mg

Recommended daily amount for a adult: 2000 kcal – 8400 kJ

V – SPECIAL REGIME

	Unsuitable	Suitable
Kosher	x	
Halal	x	
Vegetarian	x	
Vegan	x	

VI – FOREIGNS BODIES

6-1- Exogenous foreign bodies

Metal detection: 1.5 to 2.5mm ferrous, 2 to 3.5mm not ferrous, 3 to 3.5mm stainless steel according to the lines

Other: CCP manual sorting before packing & PrPo glass audits

This product may eventually contain traces of other candied fruits.

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED FRUIT DATA SHEET 	Updated : 22/08/2023 Rév: 22/08/23
Code : 5074 XX (*) * Index XX see part VII	BIG.20/22 FFC R CARM. B1K	Page : 7 / 8

6-2- Endogenous foreign bodies

✖ Stones	:	< 1 / 20 kg
✖ Stones pieces	:	< 4 / 10 kg
✖ Stalks	:	< 1 / 250 kg
✖ Stalks pieces	:	< 4 / 10 kg
✖ Broken	:	< 4 %
✖ Blemished	:	< 4 %

VII – REGULATIONS

We undertake to send you this document in the event of a change of regulation or a modification in this declaration.

7-1- Allergens

Allergens list subject to labelling according to Regulation 1169/2011:

List	Intentional presence (in composition of product)	Names of the ingredients and additives present	Unintentional presence (cross contamination) (1)	
			Present on line of production	Present on site of production
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.	A		A	A
Soybeans and products thereof.	A		A	A
Sesame seeds and products thereof.	A		A	A
Peanuts and products thereof.	A		A	A
Fish and products thereof.	A		A	A
Crustaceans and products thereof.	A		A	A
Eggs and products thereof.	A		A	A
Milk and products thereof (including lactose).	A		A	A
Mustard and products thereof.	A		A	A
Celery and products thereof.	A		A	A
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof.	A		A	A
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or SO ₂ 10mg/L expressed as SO ₂ .	P	E220 < 50ppm	P	P
Lupin and products thereof.	A		A	A
Molluscs and products thereof.	A		A	A

« A : Absence ; P : Presence » - No-cross contamination because it is guaranteed by our HACCP System.

7-2- Flavours and additives

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulation **1334/2008/CE** on flavours in foodstuffs and to regulation **231/2012/UE** on additives in foodstuffs.

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED FRUIT DATA SHEET 	Updated : 22/08/2023 Rév: 22/08/23
Code : 5074 XX (*) * Index XX see part VII	BIG.20/22 FFC R CARM. B1K	Page : 8 / 8

7-3- Toxicology

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulations **1881/2006/CE** and **396/2005/CE** on maximum levels for certain contaminants and the maximum pesticides residues levels in food and conform to radioactive contamination according to regulations **3954/87/Euratom**, **944/89/Euratom**, **284/2012/UE** and **733/2008/CE**.

7-4- GMO

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certify that the product we supply to you, is not concerned by The European **n°1829/2003/EC**, **n°1830/2003/EC** and is comply with the new Decree **n°2012-128** of 30/01/2012.

7-5- Ionisation

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certify that product are not ionized and do not contain ionized ingredients according Directives **1999/2/EC** and **1999/3/EC**.

VIII – INDEX XX (*) : PACKAGING, SHELF LIFE AND STORAGE

8-1- Packaging, shelf life and storage

Tray of 12 plastic boxes x 1kg which conform to current regulation concerning material in contact with foodstuffs.

Index	Label specificity	Pallet	Description	Net weight (kg)	Gros weight (kg)	Shelf life (months)	Temperature	
							Storage	Transport
08	Customer's specific infos	80 x 120 JET	4 T x 7L	336	388	12	Ambient	Ambient
41	Customer's specific infos	80 x 120 EURO N.	4 T x 7L	336	388	12	Ambient	Ambient
74	Customer's specific infos	80 x 120 EURO	4 T x 7L	336	388	12	Ambient	Ambient

8-2- Food packaging

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulation **1935/2004/CE** on materials and articles intended to come into contact with food and to directive **2002/72/CE** on materials and plastic articles intended to come into contact with food and directive **97/48/CE** regarding migration testing on materials and plastic articles intended to come into contact with food.

IX – VALIDATION

APTUNION

Customers

APTUNION INDUSTRIE SAS
Quartier Salignan
84400 APT - FRANCE