

FICHE TECHNIQUE



Caramel pâtissier

Code produit : CARANAT

Code labo : 408353

TECHNICAL DATA SHEET

Pastry caramel

Product code: CARANAT

Lab code: 408353

1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Caramel pâtissier traditionnel liquide.

Dénomination légale de vente conformément au règlement 1334/2008 CE : Caramel aromatique

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires, utilisation limitée. Réservé aux professionnels.

Lieu de fabrication du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Liste d'ingrédients proposée :

Caramel (sucre, eau)

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques :

Aspect	Liquide	Visuel
Couleur	Brun	Visuel
Profil aromatique	Caramel ambré, amer, légèrement brûlé	Organoleptique

Spécifications physicochimiques :

Densité	1,370 ± 0,050	Densimètre 20 ° C
Brix	74,0% ± 0,5%	Refractomètre 20° C
pH	3,0 ± 0,3	En solution à 50%
Absorbance 520 nm	3,5 ± 0,5	DO à 520 nm

Spécifications microbiologiques :

Microorganismes aérobies (30°C) /1g	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Levures /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Moisissures /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Entérobactéries /1g	< 10	AFNOR NF V.08.054
Escherichia Coli /1g	Absence	AFNOR NF V.08.053
Staphylocoques coagulase+ (37°C)/1g	< 10	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles dans 25g	Absence	AFNOR NF V.08.052

Contaminants :

Conforme aux règlements 2032/2003 et ses amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Plomb	< 2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Cadmium	< 1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Mercur	< 0,1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Arsenic	< 1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Aflatoxine B1	< 2 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
Ochratoxine A	< 3 µg/kg	Spectrométrie de masse MS

Résidus de pesticides :

Conforme au règlement 396/2005 du 23/02/05 et 178/2006 du 01/02/06 et leurs amendements successifs concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires.

FICHE TECHNIQUE



Caramel pâtissier

Code produit : CARANAT

Code labo : 408353

TECHNICAL DATA SHEET

Pastry caramel

Product code: CARANAT

Lab code: 408353

Valeurs nutritionnelles conformément au règlement 1169/2011 CE :

Valeur calorique kJ/100g	1258
Valeur calorique kCal/100g	296
Lipides (g/100g)	< 0,1
Dont acides gras saturés (g/100g)	< 0,1
Glucides (g/100g)	74
Dont sucres (g/100g)	53,3
Protéines (g/100g)	< 0,1
Sodium (mg/100g)	5
Sel (g/100g)	0,01

4- REGLEMENTATION

Conformité à la législation :

Dénomination légale de vente conformément à la Norme AFNOR NF V00-100 qui fait référence pour l'Administration française : Caramel aromatique.

Allergènes : Ingrédients listés dans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE et ses amendements successifs.

	Présent dans le produit	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Non	Non
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non
Sulfite et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non

OGM :

Ce produit n'est pas et n'est pas issu d'un organisme génétiquement modifié, il n'entre donc pas dans le champ d'application des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE et leurs amendements successifs, et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage particulier qu'ils imposent.

Ionisation :

Le produit ne subit aucun traitement ionisant et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.

5- CONSERVATION ET STOCKAGE

DDM : 24 mois.

Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

Eviter les chocs thermiques importants et répétés.

Durée de vie secondaire : après ouverture, peut être conservé jusqu'à sa fin de durée de vie, de préférence dans un endroit frais.

FICHE TECHNIQUE

Caramel pâtissier

Code produit : CARANAT

Code labo : 408353



TECHNICAL DATA SHEET

Pastry caramel

Product code: CARANAT

Lab code: 408353

6- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDÉS

A utiliser en nappage : île flottante, brownie, glace ; ou insertion.

Agiter avant emploi.

Dosage conseillé : selon application.

7- REFERENCES DE VENTE

Contenant	Référence	Emballage et conditionnement	EAN
Flacon PET	CARANAT0250VA	Cartons de 6 flacons PET inviolables de 250ml	3 660152800650
Flacon PET	CARANAT100VA	Carton de 6 flacons PET inviolables de 1 litre	3 660152800735
Bidon PET	CARANAT500VA	Carton de 5 bidons PET inviolable de 5 litres	3 660152800810

Code emballer : EMB 41151D

Code douanier : 17 02 9079

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche.
Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, d'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document a été rédigé avec des moyens informatiques, est valide sans signature et remplace les versions précédentes.

FICHE TECHNIQUE

Caramel pâtissier

Code produit : CARANAT

Code labo : 408353



TECHNICAL DATA SHEET

Pastry caramel

Product code: CARANAT

Lab code: 408353

1- PRODUCT DESCRIPTION

Liquid traditional pastry caramel.

Legal nomenclature according to 1334/2008 EC regulation: Aromatic caramel

Intended use: Restricted use in food. For professionals only.

Place of production of the final product: France

2- PRODUCT COMPOSITION

Ingredient's list:

Caramel (sugar, water)

3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

Organoleptic specifications:

Aspect	Liquid	Visual
Colour	Brown	Visual
Aromatic profile	Amber caramel, bitter, slightly burnt	Organoleptic

Physicochemical specifications:

Density	1,370 ± 0,050	Densimeter 20 ° C
Brix	74,0% ± 0,5%	Refractometer 20° C
pH	3,0 ± 0,3	In 50% solution
Absorbance 520 nm	3,5 ± 0,5	DO at 520 nm

Microbiological specifications:

Total plate count (30°C) /1g	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Mould /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Enterobacteries /1g	< 10	AFNOR NF V.08.054
Escherichia Coli /1g	Negative	AFNOR NF V.08.053
Coagulase + staphylococci (37°C) /1g	< 10	NF EN ISO 6888-2
Salmonella in 25g	Negative	AFNOR NF V.08.052

Contaminants:

Compliant with regulation 2023/915 and their successive amendments setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

Lead	< 2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Cadmium	< 1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Mercury	< 0,1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Arsenic	< 1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Aflatoxin B1	< 2 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Sum of aflatoxins	< 4 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Ochratoxins A	< 3 µg/kg	MS Mass Spectrometry

FICHE TECHNIQUE



Caramel pâtissier

Code produit : CARANAT

Code labo : 408353

TECHNICAL DATA SHEET

Pastry caramel

Product code: CARANAT

Lab code: 408353

Pesticide residues:

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/2006 EC of 01/02/06 and their successive amendments on maximum levels for pesticide residues in food and feed products.

Nutritional Values:

Caloric value kJ/100g	1258
Caloric value Kcal/100g	296
Fat (g/100g)	< 0,1
Of which saturated fat (g/100g)	< 0,1
Carbohydrate (g/100g)	74
Of which sugars (g/100g)	53,3
Protein (g/100g)	< 0,1
Sodium (mg/100g)	5
Salt (g/100g)	0,01

4- REGULATIONS

Compliance with legislation:

Legal nomenclature according to Standard AFNOR NF V00-100 which refers to the French Administration: Aromatic caramel.

Allergens: Ingredients listed annex II of 1169/2011 EC regulation and his successive amendments.

	Present in the product	Risk of cross-contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	No
Crustaceans and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soya seeds and products thereof	No	No
Milk and products thereof	No	No
Nuts and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Sulphur dioxides and sulphites in concentration > 10mg/kg or 10mg/l expressed in SO ₂	No	No
Lupin and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No

GMO:

This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations 1829/2003 and 1830/2003 EC and their successive amendments. As a result of this rules for labelling GMO products do not apply either.

Ionization:

This product is not treated with ionizing radiation and doesn't contain any ingredient with ionizing radiation.

5- SHELF LIFE AND STORAGE

Shelf life: 24 months

Store away from light, at usual temperature, in original tightly closed packaging.

Avoid important and repeated thermal shocks.

Secondary shelf life: after opening, it can be used until the end of its shelf life, preferably in a chilled place.

FICHE TECHNIQUE

Caramel pâtissier

Code produit : CARANAT

Code labo : 408353



TECHNICAL DATA SHEET

Pastry caramel

Product code: CARANAT

Lab code: 408353

6- RECOMMENDED USE AND DOSAGE

For use in topping: floating island, brownie, ice cream; or filling.

Shake before use.

Recommended dosage: depending on use.

7- SALES REFERENCES

Container	Reference	Packaging and packing	EAN
PET bottles	CARANAT0250VA	Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 250ml each	3 660152800650
PET bottles	CARANAT100VA	Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 1 liter each	3 660152800735
PET jar	CARANAT500VA	Cardboard box containing 5 tamper evident PET jars of 5 litres	3 660152800810

Packer code: EMB 41151D

Customs code: 17 02 9079

Information presented herein has been compiled from sources considered to be dependable and is accurate and reliable to the best of our knowledge and belief.
Since conditions of use of this information or use of material supplied by use are not under our control, we disclaim all warranties, whether express or implied, including without limitation any warranty of merchantability or fitness for any particular purpose. This document, made by computer, is valid without signature and replaces all previous specifications.