

**SPECIFICATIONS DU PRODUIT**

**CANNEBERGES**

|                  |            |            |          |
|------------------|------------|------------|----------|
| Pays d'origine : | Etast-Unis | Nr. art. : | 097BAS   |
|                  |            | Date :     | 23/07/19 |

**INGREDIENTS**

|   |             |   |
|---|-------------|---|
| Sucre de canne, canneberges, acide citrique: E330, huile de tournesol | SANS GLUTES | V |
|   | VEGETARIEN  | V |
|   | VEGAN       | V |

**PARAMETRES CHIMIQUES**

|                                   |                              |   |                |
|-----------------------------------|------------------------------|---|----------------|
| Aflaxotine B1                     | /                            | ≤ | µg/kg          |
| Aflaxotine totale :B1, B2, G1, G2 | /                            | ≤ | µg/kg          |
| Peroxide                          | /                            | ≤ | Meq/kg graisse |
| Acides gras libres                | /                            | ≤ | %              |
| Pesticides                        | conforme à la législation UE |   |                |
| Métaux lourds                     | conforme à la législation UE |   |                |

**PARAMETRES MICROBIOLOGIQUE**

|                       |        |       |       |
|-----------------------|--------|-------|-------|
| Germes totaux         | 10000  | ≤     | Cfu/g |
| Levures               | 1000   | ≤     | Cfu/g |
| Moisissures           | 1000   | ≤     | Cfu/g |
| Entrobactéries        | /      | ≤     | Cfu/g |
| E.Coli                | /      | ≤     | Cfu/g |
| Salmonelles sp.       | ABSENT | /25 g |       |
| Staphylococcus aureus | 0      | ≤     | Cfu/g |

**VALEUR NUTRITIONELLE**

|                                   |  |          |
|-----------------------------------|--|----------|
| Energie                           |  | 381 Kcal |
|                                   |  | 1405 kJ  |
| Eau                               |  | 18 g     |
| Graisse                           |  | 0,6 g    |
| - Dont acides gras saturés        |  | 0,6 g    |
| - Dont acides gras mono-insaturés |  | 0 g      |
| - Dont acides gras poly-insaturés |  | 0 g      |
| Glucides                          |  | 78,9 g   |
| - Dont sucres                     |  | 72,8 g   |
| Fibres alim.                      |  | 4,8 g    |
| Proteines                         |  | 0,2 g    |
| Sel (Sodium X 2,5)                |  | 0,1 g    |
| Sodium                            |  | 0,04 g   |

**OGM**

|  |  |
|--|--|
| CE PRODUIT EST SANS OGM ET NE NECESSITE AUCUNE ETIQUETTE SELON LES REGULATIONS EC 1829/2003 ET 1830/2003 |  |
|--|--|

| VARIA                                      |        |  |                                      |
|--|--------|--|--------------------------------------|
| EMBALLAGE                                  | POID   | DUREE DE VIE (de la proc DETECTION METAUX)   |                                      |
| Film PELD                                  | 1-5 KG | 7 MOIS   | FE:2,0 MM, NON-FE:2,0 MM, SS: 3,0 MM |
| Barrière élevée film & MAP                 | 1-5 KG | / MOIS   | FE:2,0 MM, NON-FE:2,0 MM, SS: 3,0 MM |
| Bulk/Big Bag                               | > 5 KG | / SEMAINES   | PAS DE DETECTION METAUX              |
| <b>Conditions recommandées de stockage</b> |        | Ce produit doit être stocké entre 15-18 °C et protégés de la lumière du soleil<br>HUMIDITE < 60%, LIBRE DE PEST. |                                      |

| INFORMATION D'ALLERGENES  |                         |     |   |   |     |   |
|---|-------------------------|-----|---|---|-----|---|
| Ingrédients et dérivés provoquant une hypersensibilité selon la législation de l'EU   | Utilisé dans le produit |     |   | Possibilité de contamination croisée du produit ? |     |   |
|   | OUI                     | NON | ? | OUI   | NON | ? |
| Céréales contenant des gluten et produits dérivés (ea. blé, seigle, orge, avoine, épautre, sonches, blé de Khorasan ou son hybride) | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Crustacés et produits dérivés   | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Oeufs et produits dérivés   | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Poisson et produits dérivés   | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Cacahouètes et produits dérivés   | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| Fèves de soja et produits dérivés   | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Lait et produits dérivés  | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| <b>Noix et produits dérivés (incl. les huiles) :</b>  |                         |     |   |   |     |   |
| - Noisette  | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| - Noix de cerneaux  | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| - Amande  | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| - Noix de cajou   | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| - Noix de pécan   | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| - Noix du Brésil  | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| - Noix de pistache  | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| - Noix de macadamia   | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| Céleri et produits dérivés  | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Moutarde et produits dérivés  | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Sésame et produits dérivés  | /                       | x   | / | x   | /   | / |
| Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10 mg/l exprimée en SO2                                 | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Lupin et produits dérivés   | /                       | x   | / | /   | x   | / |
| Mollusques et produits dérivés  | /                       | x   | / | /   | x   | / |

PRODUCTION SELON LES SYSTEMES GMP ET HACCP

Nous collectons ces données avec le plus grand soin.  
Nous sommes nullement responsable pour la justesse de ces informations.

**Ce produit est conforme à la législation alimentaire Belge ainsi qu'aux directives et législation de l'UE en matière d'alimentation. Il est de la responsabilité du client de déterminer si le produit est conforme ou non à la réglementation alimentaire en vigueur dans le pays où les produits finaux sont vendus.**