

## Spécification du produit

Produit n° : 7.71222.100

Date : 27/02/2014

Nom du produit : Nappage blond - UNL

Version : 1.4F

### 1. Informations générales sur le produit

Nom officiel : Nappage

Description du produit : Produit gélifié orange saveur abricot.

Application : Pâtisserie

#### Directives et législation alimentaires

Directives 2000/13/CE (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 : Abricot

Couleur : Orange

Texture : Gélifié

#### Ingrédients :

Ingrédient	Numéro E	%
Sirop de glucose à teneur en fructose		
Eau		
Sucre		
Purée de fruits		
Gélifiants :		
- Pectine (normalisée avec du dextrose et des sels E450i et E341iii)	E440(ii)	
- Alginate de sodium	E401	
Acide : acide citrique	E330	
Arôme		
Conservateur : sorbate de potassium	E202	
Couleur : extrait de paprika	E160c	



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

**Recette de  
base/dosage :**

---

Ajouter de 10 à 20 % d'eau ou de jus de fruit au nappage. Porter à ébullition. Étaler sur la tarte avec un pinceau. Laisser reposer 24h sur les fruits au réfrigérateur à 4° C.

Nous pouvons garantir le résultat obtenu si l'utilisateur suit nos instructions et respecte les conditions de stockage que nous avons indiquées.

**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

## 3. Informations relatives à l'emballage

Législation : Emballage conforme aux réglementations de la CE

Matériel : Seau

Contenance : 14 kg

N° SAP 7.71222.100

### Paramètres microbiologiques :

	Valeur max.	Objectif	Méthode
Dénombrement de la flore totale	100 000/g	100/g	AFNOR V08-051 02/1999
Bactéries coliformes	1 000/g	10/g	AFNOR V08-050 02/1999
Levure	500/g	10/g	ISO 7954 01/1987
Moisissures	500/g	10/g	ISO 7954 01/1987
Salmonelles	Absence/25 g	Absence/25 g	AFNOR V08-052 05/1997

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. Transport à des températures inférieures à 25° C. Les palettes ne doivent jamais être surchargées.

#### 4. Valeurs nutritionnelles

Valeur calorique	970 kJ 228 kcal	Lipides	< 0,1	g/100g
Protéines	< 0,1 g/100g	Matières grasses saturées	< 0,1	g/100g
Protéines du lait	/	Matières grasses monoinsaturées		
Glucides	56,6 g/100g	Matières grasses polyinsaturées		
dont sucre	24,9 g/100g	Matières grasses du lait	/	g/100g
Amidon		Sodium	65	mg/100g
Fibres alimentaires	0,5 g/100g	Sel	0,16	g/100g

## 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	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.

(\*\*) Il n'est pas obligatoire de déclarer le sirop de glucose issu du blé. Règlement 1169/2011/EU

---

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 de la CE 1139/98, 258/97, 49/2000 et 50/2000, telles que modifiées par les directives 1829/2003 et 1830/2003.

Établie par :	Weidemann Stephanie
Mise à jour par :	Decrême Virginie
Modification :	Mise en page Dawn
Fonction :	Service droit alimentaire

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