



# Nostea

## Spécifications du produit

### INFORMATION GENERAL

|             |          |
|-------------|----------|
| <b>Date</b> | 05/02/24 |
|-------------|----------|

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>Nom du produit</b> | Perle de fruit |
|-----------------------|----------------|

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

|   |  |
|---|--|
| <b>Dénomination du produit</b>          | Billes gélifiées avec un fourrage liquide de sirop aromatisé, dans un sirop sucré. |
| <b>Numéro d'identification douanier</b> | 210690   |
| <b>Code GTIN</b>                        | 3770026011232  |
| <b>Description du produit</b>           | Perle de fruit éclatante, bubble tea, glace, cocktail, yahourt glacé               |

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| <b>Localisation production</b> | France |
|--------------------------------|--------|

### CARACTERISTIQUES PRODUITS

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Forme</b>                      | Boule sphérique avec liquide   |
| <b>Durée de conservation</b>      | DDM 18 mois  |
| <b>Taille</b>                     | 0,7-1 de diamètre  |
| <b>Poids</b>                      | 0,8 – 1 grammes  |
| <b>Conditions de conservation</b> | 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 ( 14 jours ) entre +2°C et + 5°C |
| <b>Emballage</b>                  | Plastic PP   |

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.

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| <b>Poids</b> | 3,2kg, poids net égoutté 2,1kg |
|--------------|--------------------------------|

**INGREDIENTS:**

Eau, glucose, sirop de fraise 2,8,% (jus de fruits à base de concentré 15%: fraise 10%, cassis 5%, fructose); arômes; acidifiants : acide lactique, acide citrique; gélifiants 1.9%: alginate de sodium, lactate de calcium, chlorure de calcium; épaississants: gomme xanthane, gomme guar; conservateur: sorbate de potassium; extrait de patate douce, extrait de carotte pourpre pour colorer.

| <b>LISTES DES INGREDIENTS</b>                | <b>ORIGINE</b>              |
|--|-----------------------------|
| 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             |

|               |        |                       |
|---------------|--------|-----------------------|
| <b>Arômes</b> | Fraise | Naturel et artificiel |
|---------------|--------|-----------------------|

|                  |       |   |
|------------------|-------|---|
| <b>Colorants</b> | Rouge | Naturel<br>Extrait de patate douce,<br>Extrait de carotte pourpre |
|------------------|-------|---|

**LABORATOIRE D'ANALYSE AFFILIE**

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| <b>Nom</b>         | AQMC                                  |
| <b>Adresse</b>     | 135 rue de la guariguette             |
| <b>Contact</b>     | 0467022106                            |
| <b>Secteur</b>     | Laboratoire d'analyse microbiologique |
| <b>Prélèvement</b> | 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 |        |          | 3,95        |              |
| 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 |        |          | 3,96        |              |
| 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 |              |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Processus de pasteurisation</b> | Cuisson pour processus de pasteurisation      |
| <b>Certificat de qualité</b>       | HACCP, Hasard analysis critical control point |
| Indiquez si le produit est:        |   |
| Végétariens                        | OUI   |
| Végans                             | OUI   |
| Halal                              | OUI   |

| <b>INFORMATION ALLERGENE</b> |             |
|------------------------------|-------------|
| 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 |

|   |     |
|---|-----|
| <b>OGM ET NOUVEAU PRODUIT</b>                                 |     |
| 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 |

|                    |
|--------------------|
| <b>DECLARATION</b> |
|--------------------|

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'autres normes convenu par l'acheteur. Le produit est conforme à la réglementation obligatoire.

