

Spécifications du produit

INFORMATION GENI	ERAL				
Date Nom du produit		05/02/24	05/02/24		
		Perle de fruit			
Fabricant Nom			Nostea		
	Adresse		145 rue de la marbrerie 34740		
	11416556		Vendargues		
	Contact		Etourneau Dimitri		
	Téléphone 0625285533		0625285533		
	email		contact@nostea.fr		
		Dul (10)			
Dénomination du produit		Billes gélifiées avec un fourrage liquide de sirop aromatisé, dans un sucré.			
Numéro d'identification douanier		210690			
Code GTIN		3770026011249			
Description du produit		Perle de fruit éclatante, bubble tea, glace, cocktail,yahourt glacé			
Localisation production	1	France			
CARACTERISTIQUES	S PRODUITS				
Forme		Boule sphérique	e avec liquide		
Durée de conservation		DDM 18 mois			
Taille		0,7-1 de diamètre			
Poids		0,65-1 grammes			
Conditions de conserva	tion	30 degré Tenir à l'écart de lumière Ne pas congeler	frigérateur après ouverture (14		

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.

Plastic PP

Emballage

Poids	3,2kg, poids net égoutté 2,1kg

INGREDIENTS:

Eau, glucose, sirop de fruit de la passion 2,8% (jus de fruit à base de concentré 38%: passion 21%, citron 17%, colorants: E160a, E160c, fructose); arômes; acidifiant: acide lactique; gélifiants 1,9%: alginate de sodium, lactate de calcium, chlorure de calcium; épaississant : gomme xanthane, gomme guar; conservateur: sorbate de potassium; colorant E100.

LISTES DES INGREDIENTS	ORIGINE
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

Arômes	Fruit de la passion Naturel et artifici	
Colorant	Curcumine, E160a, E160c	Origine naturelle

LABORATOIRE D'ANALYSE AFFILIE

Nom	AQMC
Adresse	135 rue de la guariguette
Contact	0467022106
Secteur	Laboratoire d'analyse microbiologique
Prélèvement	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			3,82	
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			3,82	
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	

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

INFORMATION ALLERGENE		
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	

OGM ET NOUVEAU PRODUIT	
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

DECLARATION

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'autre normes convenu par l'acheteur. Le produit et conforme à la réglementation obligatoire.

