



GEL PARFUM POIRE ÉDULCORÉ

Gel déshydraté

Sachet de 35 g pour 1 litre

(unité de facturation)

CODE PRODUIT

9024

UTILISATION

MODE D'EMPLOI

POUR 1 LITRE :

Délayer 35 g de produit dans 1 litre d'eau de préférence à 20 °C, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Disposer en ramequins, puis passer au moins 2 heures au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine - Géifiant : E401 - Emulsifiants : E450i, E339ii - Stabilisant : E516 - Arôme - Acidifiant : E330 - Edulcorants : Aspartame (E951), potassium acésulfame K (E950) - Colorant : E160b.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Ces matières n'apportent pas d'allergènes directs.

DOSAGE

Produit déshydraté

Rendement

35 g

1.00 litre

CONSERVATION

DLUO de 24 mois à partir de la date de fabrication.

(DLUO indiquée sur l'emballage)

Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

| | 100 g de produit sec | | 100 ml de produit reconstitué (Base eau) | |
|------------------------------|----------------------|------|--|------|
| | | | | |
| Valeur énergétique | 305.00 | kcal | 10.31 | kcal |
| | 1288.00 | kJ | 43.56 | kJ |
| Matières grasses (g) | 0.20 | | 0.01 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.10 | | 0.00 | |
| Glucides (g) | 81.30 | | 2.75 | |
| Dont sucres (g) | 4.20 | | 0.14 | |
| Fibres (g) | 12.40 | | 0.42 | |
| Protéines (g) | 0.60 | | 0.02 | |
| Sel (g) | 8.20 | | 0.28 | |
| Sodium (g) | 3.23 | | 0.11 | |
| Potassium (g) | nc | | nc | |
| Calcium (g) | nc | | nc | |
| Phosphore (g) | nc | | nc | |
| Rapport Protéines/MG | 3.00 | | 3.00 | |

ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004

Edulcorant : Aspartame (contient de la phénylalanine - ne pas donner aux enfants de moins de trois ans - une consommation journalière excessive peut entraîner des troubles gastro intestinaux sans gravité).

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 11 du 16/12/2014

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures. La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr

ALLERGÈNES

| Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE | Matière première concernée | Présence (OUI) Absence (NON) | Allergènes présents sur le site |
|--|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | | NON | OUI |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | | NON | OUI |
| Soja et produits à base de soja | | NON | OUI |
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | | NON | OUI |
| Poissons et produits à base de poissons | | NON | OUI |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | NON | OUI |
| Fruits à coques, à savoir : - amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.) - noisettes (<i>Corylus avellana</i>) - noix (<i>Juglans regia</i>) - noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>) - noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) - noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>) - pistaches (<i>Pistacia vera</i>) - noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) - et produits à base de ces fruits | | NON | OUI |
| Arachides et produits à base d'arachides | | NON | NON |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | NON | NON |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO ₂ | | NON | OUI |
| Céleri et produits à base de céleri | | NON | OUI |
| Moutarde et produits à base de moutarde | | NON | OUI |
| Lupin et produits à base de lupin | | NON | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques | | NON | OUI |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Micro-organismes | Méthodes de référence | Méthodes par défaut | Limites | |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|-------------|
| | | | m | M |
| Flore mésophile totale | ISO 4833 | | 300 000/g | 3 000 000/g |
| E. coli | ISO 16649-2 | 3M 01/08-06/01 | 10/g | 100/g |
| Levures | NF V 08-059 | ISO 7954 | 100/g | 1 000/g |
| Moisissures | | | 100/g | 1 000/g |
| Bacillus cereus | ISO 7932 | | 1 000/g | 10 000/g |
| Staphylococcus coag+ | ISO 6888-2 | | 10/g | 100/g |
| ASR | NF V08-061 (tubes) | | 10/g | 100/g |
| Salmonelles | RAY 30/02-06/06 | BKR 23/04-12/07 | Absence dans 25 g | |

DONNÉES LOGISTIQUES

| | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Unité consommateur (UC) | Code EAN | Poids net UC | Poids brut UC (kg) | Dimensions UC (cm) | | |
| Sachet | Indiqué sur UC et UD | 35 g | 0.045 | L 15 x l 12 | | |
| Unité distributeur (UD) | Nb d'UC/UD | Poids net UD (kg) | Poids brut UD (kg) | L x l x H (cm) | | |
| Carton | 30 | 1.05 | 1.700 | 33 x 22 x 20 | | |
| Palette | UD/Couche | Couches/pal. | Nb d'UD/palette | Nb d'UC/palette | Poids brut pal. (kg) | (L x l x H) cm |
| EUR non gerbable | 20 | 6 | 120 | 3600 | 229 | 120 x 80 x 120 |

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 11 du 16/12/2014

À la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr