

## Product data sheet



FRUIT FILLING LEMON CREAM

Recipe number: PID4113C

Date: 22-02-2021 Version : 3 p 1/4

**Pour usage professionnel uniquement**

**Désignation:** Fruit filling lemon cream PID4113C

**Pays de production:** Belgique

### Composition

Ingrédients	N°E	Additif class	%	Source	Pays d'origine
Jus de citron (à base de concentré)			40	citrons	Argentine
Sirop de glucose-fructose			35	blé, maïs	Belgique
Eau			15		
Amidon modifié	E1442		6	maïs	Allemagne
Graisse végétale			3	palme	Malaisie Indonésie, Papouasie Nouvelle Guinée et Colombie
Sucre			1	betterave à sucre	Belgique, les Pays-Bas
Pectine	E440	agent gélifiant	<1	agrumes	Danemark
Acide citrique	E330	régulateur d'acidité	<1	maïs	Chine
Citrate de sodium	E331	régulateur d'acidité	<1	betterave à sucre	Belgique
Sorbate de potassium	E202	conservateur	0,135	-	Allemagne
Arôme naturel d'agrumes			<1	arôme naturel d'agrumes et arôme naturel d'orange	-
Concentré de fruits et légumes			<1	carthame, citron	les Pays-Bas

\* Les pourcentages sont indicatifs et pour information déclarative

\* Les informations sur l'origine des ingrédients ne peuvent constituer un élément de traçabilité. L'origine peut être amenée à évoluer selon la disponibilité des matières premières.

Ingrédients: Jus de citron (à base de concentré) 40%, Sirop de glucose-fructose, Eau, Amidon modifié, Agent gélifiant: pectine, Graisse végétale (palme), Sucre, Régulateurs d'acidité: acide citrique, citrate de sodium, Conservateur: sorbate de potassium, Arôme naturel d'agrumes, Concentré de carthame et de citron.

### Caractéristiques du produit

Paramètres physico-chimiques		
	Norme	Tolérance
Brix	35	+/- 3
pH	3,8	+/- 0,3

**Aldia NV**

Member of Royal Zeelandia Group

Klein Frankrijkstraat 33, 9600 Ronse, Belgium

Telephone: +32(0)55 31 12 91

info@aldia.be, www.aldia.be

RPR Gent, afdeling Oudenaarde

BTW-TVA-VAT BE 0400.191.910

Paramètres sensoriels	
Aspect	Crème citron
Odeur / goût	Naturel, goût très frais
Couleur	jaune
Instructions for use	
Cette délicieuse garniture aux fruits est prête à l'emploi, résistante à la cuisson et a un goût naturel et très frais.	

## Paramètres microbiologiques

Micro organismes	Limite (cfu/g)
Numération aérobie mésophile	< 100/g
E.coli	< 10/g
Levures et moisissures	< 100/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent /25g
<i>Salmonelle</i>	Absent /25g
<i>Toutes les analyses selon méthodes officielles</i>	

## Déclaration nutritionnelle (selon la réglementation Européenne No. 1169/2011 ; valeurs basées sur calculs)

Valeurs nutritionnelles	g/100 g
<b>Valeur énergétique</b>	647 kJ / 153 kcal
<b>Matières grasses</b>	2,6
- dont saturées	1,8
- dont mono non saturées	-
- dont poly non saturées	-
<b>Glucides</b>	32,4
- dont sucres	26,7
- dont amidon	5,7
- dont polyols	-
<b>Fibres</b>	0,0
<b>Protéines</b>	0,0
<b>Sel</b>	0,298
*Proportion de graisse saturée, autres que naturellement présent dans la graisse animale <2 g/ 100g de graisse	
*Le contenu de sel est exclusivement due à la présence de sodium naturel	

**Allergènes** (selon réglementation Européenne No 1169/2011 et annexes)

Allergènes	+	?	-	Commentaire
Céréales contenant du gluten			X	
- blé et dérivés*			X	
- seigle et dérivés			X	
- orge et dérivés			X	
- avoine et dérivés			X	
Crustacés et dérivés			X	
Œufs et dérivés			X	
Poissons et dérivés			X	
Cacahuètes et dérivés			X	
Graines de soja et dérivés			X	
Lait et dérivés (dont lactose)			X	
Noix (général)			X	
- amandes et dérivés			X	
- noisettes et dérivés			X	
- noix et dérivés			X	
- noix de cajou et dérivés			X	
- noix de pécan et dérivés			X	
- noix du Brésil et dérivés			X	
- pistaches et dérivés			X	
- noix de macadamia et dérivés			X	
Céleri et dérivés			X	
Moutarde et dérivés			X	
Sésame et dérivés			X	
Dioxyde de soufre et sulfites**			X	
Lupin et dérivés			X	
Mollusques et dérivés			X	

\*comme par exemple khorazan, épeautre...

Les sirops de glucose issus du blé ne renvoient pas à l'indication "origine blé" en accord avec la législation Européenne concernant les allergènes (Directive 2007/68/EC).

\*\*le dioxyde de soufre et les sulfites dont la concentration est supérieure à 10 mg/kg ou 10mg/litre exprimés en somme totale SO2

+ = utilisé comme ingrédient dans la recette

? = non utilisé comme ingrédient dans la recette mais sujet à contamination croisée potentielle

- = non-utilisé comme ingrédient dans la recette

# Product data sheet

FRUIT FILLING LEMON CREAM



Recipe number: PID4113C

Date: 22-02-2021 Version : 3 p 4/4

## Emballage, stockage, conservation

Emballage	Conditions de stockage et durée de conservation
Seau, poids net produit: 5.5 kg €	Exigences de stockage (transport inclus): 5-25°C, au sec Durée de conservation après production: 12 mois Durée de conservation à la livraison: 6 mois

## Général

Sujet	Déclaration
Certificat	Certificat IFS Certificat Halal
Convient aux	(Ovo-lacto; lacto; ovo) végétariens, végétariens
Législation	Les produits et emballages Aldia sont conformes à la législation européenne
OGM	Les ingrédients ne sont pas issus de produits OGM. Conforme à la législation 1829/2003/EC and 1830/2003/EC
Irradiation	Le produit n'a pas été traité par radiation et ne contient pas d'ingrédients irradiés.
Colorants Azoïques	/

## Authorisation

Aldia	
Authorisé par:	Herlinde Verkest
Position	QA
Date	22-02-2021

The information in this document is given in the belief that it is accurate and reliable. However, no warranty is made either expressed or implied. It supersedes all previous versions and is for information only.