

## Product data sheet

FRUIT FILLING APPLE DICES

Recipe number: 242.41



# Zeelandia

Date: 16-11-2020 Version : 1

p 1/4

**Pour usage professionnel uniquement.**

**Désignation:** Pommes en dés 85% 10x10 242.41

**Pays de production:** Belgique

### Composition

Ingrédients	N° E	Additif class	%	Source	Pays d'origine
Pomme			85	pomme	Belgique, Pays-Bas, France
Sirop de glucose-fructose			12	blé, maïs	Belgique
Amidon modifié	E1442		2	maïs	Allemagne
Acide citrique	E330	Régulateur d'acidité	<1	maïs	Chine
Sorbate de potassium	E202	Conservateur	0.135	-	Allemagne
Acide ascorbique	E300	antioxydant	<1	pomme de terre, maïs	Chine
Arôme naturel			<1	-	-

*\* 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: Pommes 85%, Sirop de glucose-fructose, Amidon modifié, Régulateur d'acidité: acide citrique, Conservateur: sorbate de potassium, Antioxydant: acide ascorbique, Arôme naturel.

### Caractéristiques du produit

Paramètres physico-chimiques		
	Norme	Tolérance
Brix	25	+/- 3
pH	3,6	+/- 0,3

**Aldia NV**

Member of Royal Zeelandia Group b.v.

Aalststraat 3, 9700 Oudenaarde, Belgium

Telephone: +32(0)55 31 12 91

info@aldia.be, www.aldia.be

RPR Oudenaarde

BTW-TVA-VAT BE 0400.191.910

## Product data sheet



FRUIT FILLING APPLE DICES

Recipe number: 242.41

Date: 16-11-2020 Version : 1

p 2/4

Paramètres sensoriels	
Aspect	Dés de pommes (10*10*10 mm) dans une marmelade compoteuse épaisse
Goût/ Odeur	Goût naturel du fruit
Couleur	Jaune-Blanc
Instructions d'utilisation	

### 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
Toutes les analyses selon méthodes officielles	

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

Valeurs nutritionnelles	g/100 g
Valeur énergétique	415 kJ / 98 kcal
Matières grasses	0
- Saturées	-
- Mono non saturées	-
- Poly non saturées	-
Glucides	23,7
- sucres	21,3
- amidon	2,4
- polyols	-
Fibres	1,1
Protéines	0,2
Sel	0,003
*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	

**Aldia NV**

Member of Royal Zeelandia Group b.v.

Aalststraat 3, 9700 Oudenaarde, Belgium

Telephone: +32(0)55 31 12 91

info@aldia.be, www.aldia.be

RPR Oudenaarde

BTW-TVA-VAT BE 0400.191.910

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

Allergènes	+	?	-	Remarque
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			X	
- amandes et dérivés			X	
- noisettes et dérivés			X	
- noix et dérivés			X	
- noix de cajou et dérivés			X	
- noix de pecan 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 SO<sub>2</sub>

+ = 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 APPLE DICES

Recipe number: 242.41



# Zeelandia

Date: 16-11-2020 Version : 1

p 4/4

### Emballage, stockage et durée de vie

Emballage	Conditions de storage conditions et durée de vie
Seau de 6 kilos	Conditions de stockage (transport inclus): 5-25°C, ambiant Durée de vie après production: 6 mois Durée minimum à la livraison: 3 mois

### Généralités

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	
Autorisé par:	Herlinde Verkest
Position:	QA
Date:	16-11-2020

*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.*