

DATE : 27/11/2018



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET



Jus de pomme de Bretagne à base de concentré (1L)
Breton Apple juice from concentrate (1L)

FOURNISSEUR / SUPPLIER: ADRESSE / ADDRESS :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
TELEPHONE / PHONE NUMBER :	+33 (0)2-98-40-90-30
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :	FR 29.209.090 CE
DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :	Jus de pomme à base de concentré. <i>Apple juice from concentrate.</i>
GENCOD/CODE ARTICLE :	AS660110
DESCRIPTION DU PRODUIT : Jus de pomme de Bretagne à base de concentré, jus clair, ambré à miel, odeur et goût caractéristique de la pomme. <i>PRODUCT DESCRIPTION : Apple juice from concentrate, clear juice, amber to honey color, smell and taste typical of apple.</i>	
CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène (1L) <i>PACKAGING : Complex carton/aluminium/polyethylene (1L)</i>	
INGREDIENTS : Jus de pomme à base de concentré. Origine de la matière première : France <i>INGREDIENTS LIST :</i> <i>Apple juice from concentrate.</i> <i>Origin of raw material : France</i>	
CONDITIONS DE CONSERVATION : ** Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec. *** Après ouverture : se conserve 3 jours au réfrigérateur. <i>STORAGE CONDITIONS :</i> <i>** Before opening : store in a cool and dry place.</i> <i>*** After opening : can be kept 3 days in the fridge.</i>	
DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing : 12 mois / 12 months	
CONSEILS DE MISE EN OEUVRE : Agiter avant ouverture, servir frais. <i>INSTRUCTIONS FOR USE : Shake before opening, serve freshly.</i>	

DATE : 27/11/2018


FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Jus de pomme de Bretagne à base de concentré (1L)
Breton Apple juice from concentrate (1L)
ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		x
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		x
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		x
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		x
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		x
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		x
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		x
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		x
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		x
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		x
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product</i>		x
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		x
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		x

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITION FACTS

	Pour 100mL / For 100mL	Pour 200mL / For 200mL
Energie / Energy value	210 kJ / 50 kcal	420 kJ / 100 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	Traces	Traces
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	0 g	0g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	12 g	24g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	10,5 g	21g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	Traces	Traces
Protéines / <i>Protein</i>	0,1 g	0,2g
Sel / <i>Salt</i>	0g	0g

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Critères / <i>Criteria</i>	Valeurs / <i>Values</i>	Tolerances
Degré brix / <i>Brix degree</i>	≥11,2°Brix	/
Densité / <i>Density</i>	1,045	/
Acidité malique / <i>Malic acidity</i>	3,4 à 4,76 g/L	/
Acidité totale / <i>Total acidity</i>	50 à 71 meq/L	/
Poids net / <i>Net weight</i>	1045 g	Decret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>Net volume</i>	1000 mL	

DATE : 27/11/2018



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Jus de pomme de Bretagne à base de concentré (1L)
Breton Apple juice from concentrate (1L)



CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germe / Microbiological germs	Critères / Target
<i>Stérilité / Sterility</i>	<i>Stérile / Sterile</i>

OGM / GMO: (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

REGLEMENTATION / REGULATIONS :

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006, directive 2012/12.

This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006, directive 2012/12.

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur.

The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled, particularly the Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version.

SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICATIONS :

Nous confirmons par la présente que l'emballage et le transport des conteneurs, qui sont en contact avec le produit, pas d'altérer la qualité du produit. Ils respectent les exigences légales actuelles pour la nourriture, en particulier le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

We herewith confirm that the packaging and transport containers, that are in contact with the product, not impair the quality of the product. They are in accordance with the current legal requirements for food, especially the Regulation (EC) 1935/2004 and the Regulation (EC) 10/2011

COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT :

OUI/YES

COMPATIBLE CASHER / KOSHER COMPLIANT :

OUI/YES