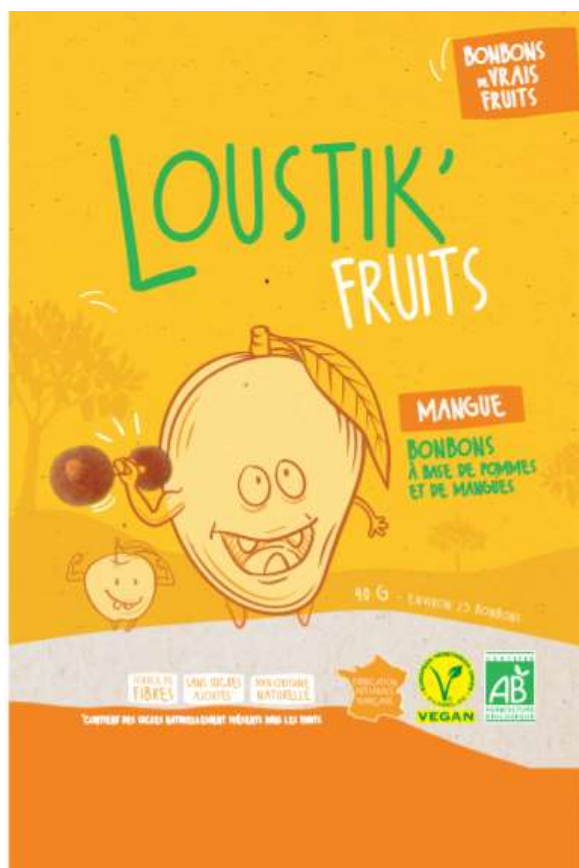


 ZA de Cana, Le Griffolet, 19270 Ussac Tél : 05.55.22.12.25	FICHE PRODUIT LOUSTIK FRUITS Bonbons de fruits POMME MANGUE 	Date de création : le 15/09/20 Date de révision : Indice : 0 																																											
Dénomination du produit : 10 Sachets individuels de 40g dans Prêt à vendre	Intitulé : Loustik Fruits - Bonbons de fruits Pomme bio_ Mangue bio Code produit : PFLF003 Code barre produit : 3770006385117 																																												
Utilisation prévue :	Bonbons pour les pauses détentes et sportives de la journée																																												
Caractéristiques techniques :	Procédé technique utilisé : Déshydratation basse température																																												
Ingrédients à déclarer pour l'étiquetage	Purée de pommes*, jus de pommes concentré*, purée de mangues, fibre de pommes*, gélifiants : (pectine de fruits, agar-agar) arôme naturel de mangues* <i>*Issues de l'agriculture biologique</i>																																												
Poids net	Le sachet : 40g PAV de 10 sachets (40g) : 400 g																																												
Nature des ingrédients et origine géographique :	Ingrédient primaire (Purée de pommes) : France Autres : UE, Europe																																												
Caractéristiques physico-chimiques :	☒ pH : entre 3 - 4 ☒ aw : < 0,60																																												
Caractéristiques nutritionnelles et microbiologiques :	<table border="1"> <tr> <th colspan="4">☒ Valeurs nutritionnelles moyennes</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>/100g</th> <th>/40 g</th> </tr> <tr> <td rowspan="2">Energie</td> <td><i>kJ</i></td> <td>1507</td> <td>602.8</td> </tr> <tr> <td><i>kcal</i></td> <td>356</td> <td>142.4</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td><i>g</i></td> <td>1.2</td> <td>0.48</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td><i>g</i></td> <td>0.4</td> <td>0.16</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td><i>g</i></td> <td>81</td> <td>32.4</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td><i>g</i></td> <td>70</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires</td> <td><i>g</i></td> <td>7.5</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td><i>g</i></td> <td>1.2</td> <td>0.48</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td><i>g</i></td> <td>0.02</td> <td>0.008</td> </tr> </table> ☒ : Critères microbiologiques : (¹) critères FCD 22/12/14 – (²) réglementaire Flore aérobie mésophile (¹) : < 30.000/g Levures et moisissures (¹) : < 5.000/g Entérobactéries (¹) : < 10/g <i>Bacillus cereus</i>(¹) : < 100/g Flore anaérobie (¹) : < 10/g Salmonelles (¹) : absence/25g <i>Listéria Monocytogènes</i> (²) : absence/25g Stable biologiquement à température ambiante d'entreposage		☒ Valeurs nutritionnelles moyennes						/100g	/40 g	Energie	<i>kJ</i>	1507	602.8	<i>kcal</i>	356	142.4	Matières grasses	<i>g</i>	1.2	0.48	dont acides gras saturés	<i>g</i>	0.4	0.16	Glucides	<i>g</i>	81	32.4	dont sucres	<i>g</i>	70	28	Fibres alimentaires	<i>g</i>	7.5	3	Protéines	<i>g</i>	1.2	0.48	Sel	<i>g</i>	0.02	0.008
☒ Valeurs nutritionnelles moyennes																																													
		/100g	/40 g																																										
Energie	<i>kJ</i>	1507	602.8																																										
	<i>kcal</i>	356	142.4																																										
Matières grasses	<i>g</i>	1.2	0.48																																										
dont acides gras saturés	<i>g</i>	0.4	0.16																																										
Glucides	<i>g</i>	81	32.4																																										
dont sucres	<i>g</i>	70	28																																										
Fibres alimentaires	<i>g</i>	7.5	3																																										
Protéines	<i>g</i>	1.2	0.48																																										
Sel	<i>g</i>	0.02	0.008																																										
Allégations (Rgl CE n°1924/2006 et CE n°432/2012)	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="576 1641 1015 2145"> ☒ Allégations nutritionnelles - Naturellement riche en fibres - Faible teneur en matières grasses - Faible teneur en graisses saturées </td> <td data-bbox="1015 1641 1497 2145"> ☒ Autres allégations - Sans sucres ajoutés / Sucres naturellement présents dans les fruits - Sans édulcorants - Sans arômes artificiels - Sans conservateurs - Sans colorants - Sans gluten, sans lactose - Sans gélifiants d'origine animale - 0 allergènes - Végan </td> </tr> </table>		☒ Allégations nutritionnelles - Naturellement riche en fibres - Faible teneur en matières grasses - Faible teneur en graisses saturées	☒ Autres allégations - Sans sucres ajoutés / Sucres naturellement présents dans les fruits - Sans édulcorants - Sans arômes artificiels - Sans conservateurs - Sans colorants - Sans gluten, sans lactose - Sans gélifiants d'origine animale - 0 allergènes - Végan																																									
☒ Allégations nutritionnelles - Naturellement riche en fibres - Faible teneur en matières grasses - Faible teneur en graisses saturées	☒ Autres allégations - Sans sucres ajoutés / Sucres naturellement présents dans les fruits - Sans édulcorants - Sans arômes artificiels - Sans conservateurs - Sans colorants - Sans gluten, sans lactose - Sans gélifiants d'origine animale - 0 allergènes - Végan																																												

OGM (Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003)	Absence d'OGM		
Ionisation (Directive 1999/2)	Absence de traitement ionisant		
Aspect :	Couleur : Orangée homogène	Goût : Fruité, acidulé	Odeur : Fruitée
Emballage et conditionnement :	Conditionnement : ☒ Conditionné en sachet de 40g Colisages possibles : ☒ Carton de 12 PAV de 10 sachets de 40g ☒ Palette de 336 PAV de 10 sachets de 40g		
Conditions de conservation :	A l'abri de la chaleur et de l'humidité (< 20°C)		DLUO : 1 an
Stockage - Palettisation :	Palette (80 x 120 x 179.6) : 14 couches * 15 displays (= 210 displays=2100 sachets)		

Allergènes (Règlement 1169/2011)		
	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un additif, d'un arôme, d'un support OUI/NON	Risque de contamination croisée OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Oeufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.



Logistique : LOUSTIK FRUITS _ Pomme Mangue

Catégorie Produit	Epicerie sucrée bio_ bonbons
Code interne produit	PFLF003
Nom du produit	Loustik Fruits - Bonbons Pomme Mangue Bio
Poids du produit	40 gr
Unités par PAV	10 unités/carton
Poids net du PAV	400 g
Poids brut du PAV	550 g
Poids net palette	115.5 kgs
Poids brut palette	135.5 kgs
Hauteur palette	1796 mm
Nombre d'unités/palette	2100 unités/palette
Nombre de PAV	210 PAV/palette
Nombre de PAV	15 PAV/couche
Nombre de PAV	14 couches/palette
ITF 14 cartons	1 377000638511 4
EAN unité consommateur	3770006385117

<i>Nom du produit</i>	<i>Loustik Fruits Mangue</i>
<i>Taille du sachet</i>	<i>110*150mm +2*30mm</i>
<i>Dimensions PAV</i>	<i>394 x 118 x 159mm</i>
<i>Code UPC de l'unité</i>	<i>3770006385117</i>
<i>Code UPC du carton</i>	<i>1 377000638511 4</i>

Plan palettisation

