



SPECIFICATIONS PRODUIT FINI
Compote de pommes Neven x-dry 2650ml

Date de version :	03/10/2017
Version :	03

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination de vente	Compote de pommes avec morceaux pour pâtissier	
Description du produit	Compote de pommes avec morceaux	
Poids déclaré	2600 g poids net	2850 ml poids brut
N° d'article.	4000032	
code(s) EAN	5425013500326	

2. COORDONNEES FOURNISSEUR

2.1 SITE DE PRODUCTION & DE CONDITIONNEMENT

Nom	Neven Fruitconserven B.V.B.A.
Adresse	Heukelommerweg 21 3770 Riemst
Tél. & Fax	Tél: +32 12 45 17 71 Fax: +32 12 45 71 68
E-mail	fruitconservenneven@skynet.be
Personne de contact Qualité	Marc Jans
N° d'autorisation	AER/LIM/003108
Certification	Comeos Food

PHOTO



2.2 LIGNE D'URGENCE EN RAPPORT AVEC LA SECURITE ALIMENTAIRE

Nom	MARC JANS
Tél 24h/24 -7j/7	Tel: +32 12 45 17 71 (GSM: +32 474 40 90 02)
E-mail	fruitconservenneven@skynet.be



SPECIFICATIONS PRODUIT FINI
Compote de pommes Neven x-dry 2650ml

Date de version :	03/10/2017
Version :	03

3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 LISTE D'INGREDIENTS NL/FR (REGLEMENT 1169/2011)

Ingrediënten: Appel (96%), suiker, gemodificeerd zetmeel (**tarwe**), water, zuurteregelaar: citroenzuur, antioxidant: ascorbinezuur

Ingrédients : Pommes (96%), sucre, amidon modifié (**blé**), eau, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant: acide ascorbique

3.2 MENTIONS COMPLEMENTAIRES SUR LE CONDITIONNEMENT (CLAIMS, ...)

Aucune

3.3 OGM ET INGREDIENTS ISSUS D'OGM (REGLEMENT (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003)

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage obligatoire selon les règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003.

4. LISTE des ALLERGENES et des INTOLERANCES ALIMENTAIRES

4.1 ALLERGENES A DECLARER LEGALEMENT (REGLEMENT 1169/2011)

Ingrédients ciblés incluant les ingrédients qui en sont dérivés	Présent comme ingrédient	Présent à cause de contamination croisée possible mais involontaire (est utilisé sur le même site)
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	-
blé	+	-
seigle	-	-
avoine	-	-
orge	-	-
kamut	-	-
épeautre	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	-
Poisson et produits à base de poisson	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	-
Lait et produits à base de lait (dont lactose)	-	-
Fruits à coques et produits à base de fruits à coques	-	-
amandes	-	-
noisettes	-	-
noix	-	-
noix de cajou	-	-
noix de pécan	-	-
noix du Brésil	-	-
pistaches	-	-
noix de macadamia ou du Queensland	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de sésame	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E228 inclus), en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre en terme de SO ₂ total	-	-

4.2 AUTRES INGREDIENTS ET LEURS DERIVES	
Ingrédients ciblés incluant les ingrédients qui en sont dérivés	Présent comme ingrédient
Boeuf	-
Porc	-
Poulet	-
Maïs	-
Cacao	-
Levure	-
Légumes secs	-
Cannelle	-
Vanilline	-
Coriandre	-
Ombellifères (Umbelliferae) ¹	-
Glutamates ajoutés (E620 jusqu'à E625 inclus)	-
Guanylate et inosinate ajoutés (E626 jusqu'à E633 inclus)	-
Benzoates et p-hydroxy-benzoates (E 210 jusqu'à E219 inclus)	-
Colorants azoïques (E102, E104, E107, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155, E180)	-
Aspartame (E951)	-
Cyclamates (E952)	-
Saccharines & sels (E954)	-
Gallates (E310 jusqu'à E313 inclus)	-
BHA ou BHT (E320 et E321)	-
Fructose	-
Saccharose	-

<p>5. INGREDIENTS TRAITES PAR IONISATION (AR 20/07/2001 et Directive 1999/2/CE et modifications)</p> <p>Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) traité(s) par ionisation.</p>
--

¹ Comme entre autre anis, aneth, carvi, cerfeuil, coriandre, livèche, cumin, persil, céleri, fenouil, carottes, etc.

6. LOGISTIQUE ET CONDITIONNEMENT

Le producteur garantit que le conditionnement du produit satisfait aux règlements 1935/2004 et 10/2011 (plastiques) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

6.1 EMBALLAGE PRIMAIRE

Type de matériau	Boîte de conserve
Dimensions (diamètre x hauteur)	152x156
Contenu de la boîte de conserve	2650 ml

6.2 EMBALLAGE SECONDAIRE

Type de matériau	carton
Dimension (longueur x largeur x hauteur)	471 x 314 x 156
Contenu du carton	6 boîtes de conserve

6.3 EMBALLAGE TERTIAIRE

Type de matériau	Palette enveloppée de film
Dimension (longueur x largeur x hauteur)	800 x 1200 x 1400
Nombre de boîte par couche	5
Nombre de couche par palette	5
Nombre de boîte par palette	25
Poids brut de la palette	750 kg

7. DECLARATION NUTRITIONNELLE (REGLEMENT 1169/2011)

7.1 VALEUR NUTRITIONNELLE (par 100g)	unité	Moyenne par 100 g/ml
Energie	en kcal	60.3
	en kJ	252
Graisses dont acides gras saturés	en gramme	<0.5
	g	<0.1
Glucides dont sucres	en gramme	14
	g	13
Protéines	en gramme	0.3
Sel (Sodium x 2,5)	en gramme	0



SPECIFICATIONS PRODUIT FINI
Compote de pommes Neven x-dry 2650ml

Date de version :	03/10/2017
Version :	03

8. CONDITIONS SPECIFIQUES DE CONSERVATION

8.1 DURABILITE

Durabilité après la production (conditionnement)	4 ans
Durabilité à la livraison	Voir couvercle
Conditions de conservation	Conserver au sec 8°C à 28°C (éviter les variations de température)
Conditions de conservation après ouverture	Après ouverture du conditionnement, utiliser le produit dans les 5 jours. Conserver réfrigéré. Ne pas conserver le produit dans la boîte de conserve.

8.2 INDICATION DE LA DURABILITE

Indication de la durabilité selon	Date de durabilité minimale : "à consommer de préférence avant le voir couvercle ou fond" le jour, le mois et l'année sont repris ici	Exemple :	31/12/16
Indication de la durabilité sur	la boîte par impression d'encre sur le fond ou sur le couvercle		

8.3 INDICATION DU LOT

Traçabilité selon	Date de durabilité minimale ou n° de lot	Exemple :	12.30 321 12
Indication du lot sur la boîte	Numéro de lot apposé par impression d'encre sur le fond ou sur le couvercle		
Indication du lot sur la palette	Numéro de palette apposé sur la palette – en bas à droite		

9. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

9.1 CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Masse homogène de mousseline de pommes avec morceaux (taille max. des morceaux 30x8mm)		
Couleur	Couleur jaune à jaune doré		
Odeur	Aromatique, odeur caractéristique		
Goût	Goût caractéristique		
Remarques complémentaires	-Pomme épluchée mécaniquement, sans épluchage chimique -Présence involontaire mais techniquement inévitable de composants étrangers d'origine végétale dans 1000 g de produit fini (max. 4 pépins, max. 4 restes de mouches, max. 1 trognon, max. 1 queue, max. 4 morceaux de pelure et max. 4 morceaux sombres).		

9.2 CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Vacuum	0,5 à 0,05	bar
pH	<3,8	
Matières sèches(Brix)	13-14	mesuré par réfractomètre
Remarques complémentaires	Sans conservateur ni colorant	

9.3 CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les produits subissent un processus de pasteurisation avec pour effet complémentaire une baisse du pH. Ils sont considérés comme produits microbiologiquement stables qui peuvent être conservés à température ambiante.