



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DETAIL DU PRODUIT

Nom du Produit : Mix pour sorbet
Code Produit : 20374952
Libellé de facturation : SORBET MIX P RF 2K5K 877800
Marque : Ravifruit
Description produit : sirop stabilisé pour préparation de sorbet, surgelé. Ce produit est flash pasteurisé

LISTE DES INGREDIENTS

<u>Ingrédients mis en œuvre</u>	%
Sucre	37.9
Eau	
Sirop de glucose - fructose de blé	
Emulsifiant-Stabilisant : mono diglycérides d'acides gras E471, farine de caroube E410, méthylcellulose E461, dextrose, carraghénane E407, pectine E440	

DOSAGE / MODE D'UTILISATION

Décongélation sous température contrôlée en froid positif (0-4°C)
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PARAMETRES CLEFS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Sirop stabilisé pour préparation de sorbet
Couleur	Caractéristique du mélange
Goût	Caractéristique du mélange
texture	Caractéristique du sirop

Code Produit : 20374952

Version FT : 05

Date de création : 30/08/2012

Date de révision : 13/11/2019

Statut FT: / Final

Page 1 / 8



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

Corps étrangers / Principaux défauts :

Ce produit est testé au détecteur de métaux.
Absence de particules métalliques, plastique et verre

Caractéristiques analytiques – Physico chimiques :

Paramètres	Unité	Cible	Tolérance	Méthode
Brix	° B (à 20°C)	60.8	+/- 2.5	Réfractométrie
pH		6.9	+/- 0.3	pHmètrie
Viscosité	cm/30 sec (à 20°C)	>24		consistomètre Bostwick

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Les produits finis sont testés selon un programme, les limites maximales sont citées dans le tableau ci-dessous :

Critères	Unité	Cible	Méthode
Germes Totaux	ufc /g	< 1 000	3M Petrifilm certifié NF Validation suivant la norme NF EN ISO 16140 (2003)**
Levures	ufc /g	< 200	NF.V.08.059 (2002)**
Moisissures	ufc /g	< 200	NF.V.08.059 (2002)**
Coliformes fécaux	ufc /g	< 1	3M Petrifilm**
Coliformes totaux	ufc /g	< 10	3M Petrifilm certifié NF Validation suivant la norme NF EN ISO 16140 (2003)**
Salmonelle*	ufc /g	ND / 25g	Laboratoire extérieur
E. coli*	ufc /g	ND / 1g	
Listeria monocytogenes*	ufc /g	ND / 25g	

* Contrôles aléatoires effectués par un laboratoire externe accrédité

**ou équivalent



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

ALLERGENE	Présent (à étiqueter) Oui / Non	Source	Présent sur la ligne Purée? Oui / Non	Présent sur l'usine Purée? Oui / Non
Arachides et dérivés	N		N	N
Fruits à coque (autres que les arachides) et dérivés ¹	N		N	N
Céréales contenant du gluten ² (calcul du taux)	N		N	N
Crustacés et dérivés	N		N	N
Oeufs et dérivés	N		N	N
Poissons et dérivés	N		N	N
Soja et dérivés	N		N	N
Lait et dérivés (y compris lactose)	N		N	N
Céleri et dérivés	N		N	N
Moutarde et dérivés	N		N	N
Graines de sésame et dérivés	N		N	N
Mollusques et dérivés	N		N	N
Lupin et dérivés	N		N	N
Anhydride sulfureux et sulphites > 10ppm exprimés en SO2	N		N	N

Note: Toutes les précautions raisonnables, que l'on pourrait attendre d'un fabricant responsable, ont été prises pour limiter les contaminations croisées.

Conforme à la Directive U.E 1169/2011 et ses amendements.

¹ Autres fruits à coques, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.), K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia (*Macadamia ternifolia*) et du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits

² Blé, orge, avoine, seigle, épeautre, triticale, kamut et toutes leurs souches hybrides.

Code Produit : 20374952

Version FT : 05

Date de création : 30/08/2012

Date de révision : 13/11/2019

Statut FT: / Final

Page 3 / 8



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

INFORMATIONS SPECIFIQUES

	Oui = convient, Non = ne convient pas	Comment/Certification Status
Végétarien (Ovo-Lacto)	Oui	
Végétalien	Oui	
Kasher	Oui	Produit certifié Kasher et Halal au moment de la confection de cette fiche technique
Halal	Oui	
Biologique	Non	
Coeliaque < 100ppm de gluten (par calcul)	Oui	
Coeliaque < 20ppm de gluten (par calcul)	Oui	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Nutriment	Valeur Type pour 100 g	Unité
Energie en kJ	1033	Kj
Energie en Kcal	243	Kcal
Glucides	59.8	g
dont sucre	55.1	g
Lipides	0.36	g
Acides gras saturés (AGS)	0.35	g
Acides gras mono insaturés (AGMI)	<0.01	g
Acides gras poly insaturés (AGPI)	<0.01	g
Protéines (N X 6.25)	0.02	g
Humidité	39.5	g
Fibres alimentaires	0.36	g
Sodium	4.0	mg
Sel (NaCl)	0.01	g
Alcool (Ethanol)	0	g

Source des données

Calcul d'après la table de composition nutritionnelle Ciquat 2016 et valeurs communiquées par nos fournisseurs

Code Produit : 20374952

Version FT : 05

Date de création : 30/08/2012

Date de révision : 13/11/2019

Statut FT: / Final

Page 4 / 8



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Le produit est-il soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E d'étiquetage ? NON

IONISATION

Le produit nécessite-t-il un étiquetage concernant la ionisation ou la présence d'ingrédients ionisés conformément aux réglementations U.E d'étiquetage ? NON

RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION & DE STOCKAGE

Conditions de Transport : -18°C

Conditions et température de stockage (emballage fermé) : -18°C

Date de Durabilité Minimale : A consommer de préférence dans les 729 jours suivant la date de fabrication.

Conditions de stockage et durée de vie après ouverture : Décongélation sous température contrôlée en froid positif (0-4°C)

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Code Produit : 20374952

Version FT : 05

Date de création : 30/08/2012

Date de révision : 13/11/2019

Statut FT: / Final

Page 5 / 8



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

CONDITIONNEMENT

N° d'unités par carton	2 pots par carton
N° d'unités par palette	Palette Europe : 128 pots (8 cartons x 8 rangs) Palette 100*120 : 180 pots (10 cartons x 9 rangs)
Type d'emballage interne	Pot (garanti pour le contact alimentaire) Matériau du pot : PP et PE Matériau du couvercle : PP et PE Poids théorique du couvercle : 52 g Poids théorique du pot : 211 g Poids théorique de la anse : 12 g Poids net théorique d'un pot : 5 kg Poids brut théorique d'un pot : 5.275 kg Dimension du pot en mm (L*I*h) : 290 * 198 * 169 mm Dimension du couvercle en mm (L*I) : 290*198 mm
Type d'emballage externe	Carton Poids théorique d'un carton vide : 390 g Poids net théorique du carton : 10 kg Poids brut théorique d'un carton: 10.9 kg Dimension du carton en mm (L 592 * I 208 * h 190)
Type de palette	Palette Europe : Poids net palette euro : 640 kg Poids brut palette euro : 723 kg Dimensions de la palette Europe : 80x120 cm Palette 100*120 : Poids net de la palette 100*120 : 900 kg Poids brut de la palette 100*120 : 1000 kg Dimensions de la palette : 100x120 cm

Tous les matériaux de nos emballages entrant en contact avec le produit sont conformes à la réglementation européenne concernant les matériaux pour contact alimentaire.

Code Produit : 20374952

Version FT : 05

Date de création : 30/08/2012

Date de révision : 13/11/2019

Statut FT: / Final

Page 6 / 8



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

ETIQUETAGE

Sur l'étiquette pot apparaît au moins :

Code article / DLUO / dénomination de vente / Date de fabrication

Sur le carton apparaît au moins :

Code article / N° de fabrication / DLUO

Code barre Pot : **3276188778001**

Code barre Carton : **3276181778008**

DONNEES DE SANTE & SECURITE

Ce produit et ses ingrédients sont conformes avec la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et radionucléides

INFORMATIONS DIVERSES

S'agissant de produits naturels, certaines variations sont possibles en fonction des récoltes.

Ce produit peut présenter une légère décantation, mélanger le produit afin de l'homogénéiser avant son utilisation.

Ce produit est flash pasteurisé.

LEGISLATION & DECLARATION

Le produit sera fabriqué et conditionné avec la réglementation européenne applicable en vigueur. L'information est fournie de bonne foi. Elle est basée sur la formulation du produit, les informations transmises par nos fournisseurs de matières premières et le site de production à la date d'édition de cette fiche technique.

Il en est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que cette information est appropriée et complète, en accord avec l'utilisation spécifique du produit. Les réglementations nationales devront être vérifiées pour des applications spécifiques ainsi que la déclaration du produit, compte tenu du fait que la réglementation peut varier d'un pays à un autre.

CONFIDENTIALITE

Cette fiche technique et les informations qu'elle contient sont la propriété du groupe Kerry et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers sans autorisation préalable écrite du groupe.

Code Produit : 20374952

Version FT : 05

Date de création : 30/08/2012

Date de révision : 13/11/2019

Statut FT: / Final

Page 7 / 8



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

VALIDATION

Validation pour Kerry Ingredients & Flavours EMEA

Validation pour le client

Signature La transmission électronique de cette
fiche technique a valeur de signature
Nom Shane O'Leary
Position Regulatory Specialist
Date 13/11/2019

Signature
Nom
Position
Date

Merci de noter que si la fiche technique n'est pas renvoyée, signée sous 28 jours, suivant la date mentionnée ci-dessus KI&F EMEA considérera l'acceptation de ce document.