



SPECIAL CONFITURES ALLEGÉES

Mode d'obtention

Ce produit est obtenu à partir de sucre blanc cristallisé de qualité CEE n°2, mélangé de manière homogène avec un agent gélifiant, de l'acide citrique, de l'acide sorbique puis conditionné en sachet papier de 500 g.

Dénomination de vente

La dénomination de vente du Spécial Confitures Allégées est « sucre gélifiant ».

Liste des ingrédients

Sucre, gélifiants : pectine de fruits, triglycérides à chaîne moyenne, matière grasse végétale hydrogénée, conservateur : acide sorbique, acidifiant : acide citrique.

Caractéristiques physico-chimiques avant mélange

	Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Sucre CEE n°2	Aspect/Type de couleur	Unité d'aspect type	< 4,5	ICUMSA GS2-10
		Points européens	< 9	Conversion ICUMSA / Points européens
	Coloration	Icumsa	< 45	ICUMSA GS2-10
		Points européens	< 6	Conversion ICUMSA / Points européens
	Cendres	%	< 0.027	ICUMSA GS2-17
		Points européens	< 15	Conversion ICUMSA / Points européens
	Total	Points européens	< 22	Total des points européens : paramètres aspect, coloration, cendres
	Perte au séchage	%	≤ 0,06	ICUMSA GS2-15
	Polarisation	g%g	≥ 99,7	ICUMSA GS2-1
	Teneur en sucre inverti	%	≤ 0,04	ICUMSA GS2-4 ou GS2-5
SO2	ppm	≤ 10	ICUMSA GS2-33 ou GS2-35	



SPECIAL CONFITURES ALLEGÉES

Caractéristiques physico-chimiques après mélange

	Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Spécial Confitures Allégées en Sucre	Teneur en gélifiant : pectine de fruit	%	Données confidentielles	Méthode interne
	Teneur en conservateur : acide sorbique	%	Données confidentielles	Méthode interne
	Teneur en acidifiant : acide citrique	%	Données confidentielles	Méthode interne

Caractéristiques granulométriques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Ouverture moyenne	microns	500 à 700	ICUMSA GS2-37

Caractéristiques nutritionnelles

	Pour 100 g de confiture de fraises préparée avec le sucre gélifiant Spécial confitures allégées*	Par portion de 25 g de confiture de fraises préparée avec le sucre gélifiant Spécial confitures allégées*
Energie	710 kJ 178 kcal	167 kJ 42 kcal
Matières grasses	0.4 g	0.1 g
- dont acides gras saturés	0.4 g	0.1g
Glucides	38.7 g	9.7 g
<i>dont sucres</i>	38.7 g	9.7 g
Protéines	0.6 g	0.1 g
Sel	0.01 g	0.003 g

* un sachet de sucre gélifiant Spécial confitures allégées permet de réaliser environ 1360 g de confitures allégées en sucres ((-30%) par rapport à une confiture ménagère traditionnelle (1kg de fruits/1kg de sucre)), soit environ 54 portions de 25 g.

Conditionnement

Sachet papier de 500 g.

Conditions de stockage

Nos produits doivent être stockés à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.



SPECIAL CONFITURES ALLEGÉES

Garanties qualités

OGM

Le Spécial Confitures Allégées ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et par conséquent, en vertu de la réglementation européenne en vigueur (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE), aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.

DDM

Le Spécial Confitures Allégées a une Date de Durabilité Minimale de 4 ans.

ALLERGENES

Le règlement (UE) 1169/2011 modifié, relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO), précise en son annexe II la liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. Les substances ou ingrédients qui y sont listés doivent être mentionnés et étiquetés selon les modalités de l'article 21 de ce même règlement.

Compte tenu de ces informations, nous déclarons que le Spécial Confitures Allégées ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication du Spécial Confitures Allégées (Décret n° 2001-1097).

ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le Spécial Confitures Allégées.

TRACABILITE

Notre gestion de la traçabilité respecte les standards GS1. Nous apposons sur chaque palette expédiée (homogène ou non) au moins une étiquette standard EAN 128 supportant un Serial Shipping Container Code qui fait le lien avec nos opérations de production, stockage et expéditions.

Tereos FRANCE
Direction Des Ventes Produits de Grande Consommation
RHF : Tél. : +33 (0) 3 28 38 75 41
GMS : Tél. : +33 (0) 3 28 38 75 40
Fax : +33 (0)3 28 38 75 43
<http://www.beghin-say.fr/>