

DATE : 05/01/2021



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Jus de pomme à base de concentré bio (1L)
Organic 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, issu de l'agriculture biologique. <i>Organic apple juice from concentrate.</i>
GENCOD/CODE ARTICLE :	
DESCRIPTION DU PRODUIT : Jus de pomme à base de concentré, issu de l'agriculture biologique. PRODUCT DESCRIPTION : <i>Organic apple juice from concentrate.</i>	
CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène (1L) PACKAGING : <i>Complex carton/aluminium/polyethylene (1L)</i>	
INGREDIENTS : Jus de pomme à base de concentré*. *issu de l'agriculture biologique. INGREDIENTS LIST : <i>Apple juice from concentrate*.</i> *organic.	
CONDITIONS DE CONSERVATION : Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture : se conserve 2 jours au réfrigérateur. STORAGE CONDITIONS : <i>Before opening : store in a cool and dry place.</i> <i>After opening : can be kept 2 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. COOKING INSTRUCTIONS : <i>Shake before opening, serve freshly.</i>	
CERTIFICATION / CERTIFICATION : Certifié par / <i>Certified by</i> : Bureau Veritas – Le Guillaumet – 92046 LA DEFENSE CEDEX Agrément / <i>Approval</i> : FR-BIO-10 Agriculture non UE.	

DATE : 05/01/2021


FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET
Jus de pomme à base de concentré bio (1L)
Organic 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 150mL / For 150mL
Energie / Energy value	200 kJ / 50 kcal	290 kJ / 70 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	Traces	Traces
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	Traces	Traces
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	11,5 g	17,2 g
dont sucres / <i>of wich sugars</i>	10,5 g	15,7 g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	Traces	Traces
Protéines / <i>Protein</i>	Traces	Traces
Sel / <i>Salt</i>	Traces	Traces

Valeurs issues de tables / *Values from tables*
CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Paramètre/Parameter	Cible/Target	Tolérance
Degré brix / <i>Brix degree</i>		≥ 11,2° Brix
Densité / <i>Density</i>		≥ 1,045
Acide malique / <i>Citric acid</i>		1,6 à 3,4 g/L
Poids net / <i>Net weight</i>	1045 g	Décret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>Net volume</i>	1000 mL	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

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

DATE : 05/01/2021



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Jus de pomme à base de concentré bio (1L)
Organic apple juice from concentrate (1L)



PHOTO :



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.

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

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, veterinary drugs 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 :

L'emballage utilisé pour le conditionnement de ce produit est conforme à la réglementation Européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire. Les exigences de la réglementation sont respectées notamment pour concernant le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

The packaging used for conditioning the product is conforme to EU regulation on food contact. The regulatory requirements are met, especially EU regulation 1935/2004 and its modifications, and EU regulation 10/2011 and its modification