



## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/2

Version MAJ 11/01/2024 (IP26012022)

# CRANBERRIES DEMI SECHEES AU SUCRE DE CANNE BIOLOGIQUE

Description du produit :	Cranberries demi-séchées au sucre de canne issus de l'agriculture biologique. Les cranberries séchées biologiques sont produites à partir de cranberries saines et mûres ( <i>Vaccinium macrocarpon</i> ). Elles sont infusées dans une solution de saccharose, séchées et ensuite vaporisées d'une légère quantité d'huile de tournesol. Les cranberries sont préparées avec des ingrédients sans OGM. Aucun conservateur, arôme ou colorant n'est ajouté.	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Vaccinium macrocarpon</i>	
CAS :	-	
EINECS :	-	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	Oui
	Compatible au régime vegan	Oui
	Compatible à l'alimentation Casher	Oui
	Compatible à l'alimentation Halal	Oui
	Autres :	/
Code article :	11180 : 11.34 kg	11175 : 5 kg 11172 : 1 kg
Emballage :	Carton avec un sac en polyéthylène bleu non scellé Sac PA/PE	
Code douanier :	08134095	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10	
Ingrédients :	Cranberries* 60 %, sucre de canne*39 %, huile de tournesol* ≤ 1 % * <i>ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>	
Origine :	Matières premières :	
	Cranberries	Canada
	Sucre de canne	Argentine/Colombie/Costa Rica/Brésil/Mexique
	Huile de tournesol	Pays-Bas
	Transformation : Canada	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie	1 423 kJ 340 kcal
	Matières grasses	0,41 g
	dont acides gras saturés	0,07 g
	Glucides	78 g
	dont sucres	65 g
	Fibres	4,45 g
	Protéines	0,79 g
	Sel	0,01 g
	Vitamin A	< 20 RE
	Vitamin C	< 1.0 mg
	Vitamin D	< 10 IU
	Calcium	7.17 mg
	Iron	0.19 mg
Potassium	52.7 mg	
Caractéristiques organoleptiques :	<b>Aspect</b> : rouge uniforme, fruits tranchés <b>Odeur / Goût</b> : caractéristiquement, sans saveur désagréable ni odeur désagréable	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	14 – 18 %
	Aw	≤ 0.65
	pH	2.0 – 3.0
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 1 000 UFC/g
	Levures et moisissures	< 100 UFC/g
	Coliformes	< 10 UFC/g
	E coli	< 10 UFC/g
	Salmonella	Absence dans 25g





## FICHE TECHNIQUE

**QUA-ENR 05**

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/2

Version MAJ 11/01/2024 (IP26012022)

Utilisation :	Aucune donnée
Conservation :	Conserver au frais et au sec.
DDM :	24 mois à partir de la date de production La cristallisation du sucre peut se produire lorsque le produit a plus de 12 mois.
Données logistiques :	<b>Construction de la palette :</b> 10 boîtes par couche et 9 couches par palette. <b>Poids :</b> Poids à vide du premier emballage (sac) : environ 48 g Poids à vide de l'emballage secondaire (boîte) : environ 770 g Poids à vide de la palette American Industrial en bois : environ 18,1 kg Poids net par boîte : 11,34 kg Poids brut par boîte : environ 12,16 kg Poids net par palette : 1020,6 kg Poids brut par palette : environ 1112 kg <b>Dimensions (LxLxH) :</b> Boîte : 41 x 31 x 21 cm Palette : 1,22 x 1,01 x 2,16 m (y compris la palette)
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967.
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006.
Autres :	Acide benzoïque naturellement présent dans les cranberries. Produits non testé sur les animaux
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

### Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: 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
Œufs 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.*

