

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	SPECIFICATION VEGETAL CONFIT 	Mise à jour : 11/12/2019 Rév: 04/02/22
Code : 5941_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII	ANGELIQUES XX V ID 1K	Page : 1 / 10

English version pages 4 to 8

Dénomination légale : ANGELIQUE CONFITE VERT 1K

I – DEFINITION

Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose - fructose.
Attention : il ne peut pas être fait référence à un fruit lors de l'utilisation de ce produit.

II – DESCRIPTION

Végétal : Angélique
Couleur : Caractéristique du végétal
Texture : Ferme et souple
Forme : Entier

III – COMPOSITION

Lieu de fabrication et d'emballage : Site d'Apt (à titre indicatif)

Ingrédients	Pourcentage	Catégorie	Origine de la matière	Origine géographique
Angélique	51.6777	Ingrédient	Fruit	France
Sirop de glucose – fructose	48.2066	Sucrant	Blé	Italie, Pays-Bas, Belgique
Sucre caramel E150a	0.07	Colorant	Betterave	France
Acide citrique E330	0.0400	Correcteur d'acidité	Betterave	Autriche
Bleu brillant E133	0.0007	Colorant	Chimique	Inde
Anhydride sulfureux E220	0.0050	Conservateur	Chimique	France
Total	100%			

IV – CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

4-1- Critères physico-chimiques

* Degré brix : 78 +/- 2 *Norme NFV 05109*
 * pH : 3.5 +/- 0.3 *Norme NFV 1132*
 * SO₂ : < 50 ppm *Norme NFV 1888*
 * Acide citrique : < 400 ppm *Norme NFV 05101*
 * Sirop résiduel : < 8 %

4-2- Critères microbiologiques

* Germes Totaux : < 2000 / g *Norme ISO 4833*
 * Levures/Moisissures : < 500 / g *Norme ISO 7954*
 * Coliformes Totaux : Absence (10g) *Norme ISO 4832*
 * Coliformes Fécaux : Absence (10g) *Norme NFV 59103*
 * Staphylocoques : Absence (10g) *Norme ISO 6888**

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	SPECIFICATION VEGETAL CONFIT 	Mise à jour : 11/12/2019 Rév: 04/02/22
Code : 5941_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII	ANGELIQUES XX V ID 1K	Page : 2 / 10

✕ Salmonelles : Absence (25g) Norme ISO 6579*

(*) Résultats du plan de surveillance annuel : pathogènes (staphylocoques, E. Coli et Salmonelles) sont conformes aux spécifications et à la réglementation en vigueur. Les résultats sont disponibles sur demande.

4-3- Critères nutritionnels (pour 100g)

Déclaration nutritionnelle	Pour 100 g
Energie	280 kcal – 1200 kJ
Graisses	< 0.5g
- Dont Acides gras saturés	< 0.3g
Glucides	68g
- Dont Sucres	57g
Fibres alimentaires	3g
Protéines	1g
Sel	0.3g
Calcium	90mg

Apport nutritionnel de référence pour un adulte-type : 2000 kcal – 8400 kJ

V – REGIMES SPECIAUX

	Ne convient pas	Convient
Kosher		x
Halal		x
Végétarien		x
Végétalien		x

VI – CORPS ETRANGERS

6-1- Corps étrangers exogènes

Détection métallique : 1.5 à 2.5 mm ferreux, 2 à 3.5 mm non ferreux, 3 à 3.5 mm inox selon les lignes.
Autres : CCP tri manuel avant emballage & PrPo audit verre

Ce produit peut contenir éventuellement des traces d'autres fruits confits.

6-2- Corps étrangers endogènes

✕ Débris : < 1 / 50 fruits
✕ A facette : < 1 / 10 fruits

VII – REGLEMENTATION

Nous nous engageons à vous renvoyer ce document en cas de changement de la réglementation ou de modification d'une des déclarations suivantes.

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	SPECIFICATION VEGETAL CONFIT 	Mise à jour : 11/12/2019 Rév: 04/02/22
Code : 5941_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII	ANGELIQUES XX V ID 1K	Page : 3 / 10

7-1- Allergènes

Liste des allergènes soumis à l'étiquetage selon le Règlement 1169/2011 :

Liste	Présence intentionnelle (dans la composition du produit)	Noms des ingrédients et additifs présents	Présence non intentionnelle (contamination croisée) (1)	
			Présent sur la ligne de production	Présent sur le site de production
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	A	Selon la Directive 2007/68/CE	A	A
Soja et produits à base de soja.	A		A	A
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame.	A		A	A
Arachides et produits à base d'arachides.	A		A	A
Poissons et produits à base de poissons.	A		A	A
Crustacés et produits à base de crustacés.	A		A	A
Oeufs et produits à base d'oeufs.	A		A	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	A		A	A
Moutarde et produits à base de moutarde.	A		A	A
Céleri et produits à base de céleri.	A		A	A
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.	A		A	A
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/Kg ou de 10mg/L exprimé en SO ₂ .	P	E220 < 50 ppm	P	P
Lupin et produits à base de lupin.	A		A	A
Mollusques et produits à base de mollusque.	A		A	A

« A : Absence ; P : Présence » - Absence de contamination croisée car maîtrisée par notre Système HACCP.

7-2- Arômes et additifs

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) conforme au règlement **1334/2008/CE** portant sur les arômes dans les denrées alimentaires et au règlement **231/2012/UE** portant sur les additifs dans les denrées alimentaires

7-3- Toxicologie

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) conforme aux règlements **1881/2006/CE** et **396/2005/CE** concernant les teneurs maximales pour certains contaminants ainsi que les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et conforme à la contamination radioactive selon les règlements **3954/87/Euratom**, **944/89/Euratom**, **284/2012/UE** et **733/2008/CE**.

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	SPECIFICATION VEGETAL CONFIT 	Mise à jour : 11/12/2019 Rév: 04/02/22
Code : 5941_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII	ANGELIQUES XX V ID 1K	Page : 4 / 10

7-4- OGM

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) certifions que ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et donc ne sont pas soumis à l'étiquetage selon les règlements **1829/2003/CE**, **1830/2003/CE** et le nouveau décret **2012-128** du 30/01/2012.

7-5- Ionisation

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certifions que, selon les directives **1999/2/CE** et **1999/3/CE**, ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

VIII – SPECIFICITE INDICE XX (*) : CONDITIONNEMENT, DUREE DE VIE ET STOCKAGE

8-1- Conditionnement, durée de vie et stockage

Plateaux de 12 boîtes plastiques de 1kg conforme à la législation relative aux matériaux agréés au contact des denrées alimentaires.

Code indice	Spécificité étiquette	Palette	Composition	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	DLUO (mois)	Température	
							Stockage	Transport
01	Standard	80 x 120 JET	4 PL x 7 R	336	373	Etendue à 18 mois en concertation avec le client et en concordance avec sa réglementation nationale	Ambiant	Ambiant
08	Présence d'info spécifique client	80 x 120 JET	4 PL x 7 R	336	373	Etendue à 18 mois en concertation avec le client et en concordance avec sa réglementation nationale	Ambiant	Ambiant
27	EcoEmballage	80 x 120 EURO	4 PL x 7 R	336	373	Etendue à 18 mois en concertation avec le client et en concordance avec sa réglementation nationale	Ambiant	Ambiant
28	Présence d'info spécifique client	Std 100 x 120	5 PL x 7 R	420	466	18	Ambiant	Ambiant

8-2- Alimentarité emballage

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conforme au règlement **1935/2004/CE** concernant les matériaux et objets à entrer en contact avec les denrées alimentaires et à la directive **2002/72/CE** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ainsi que la directive **97/48/CE** concernant la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

<p>APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT</p>	<p>SPECIFICATION VEGETAL CONFIT</p> 	<p>Mise à jour : 11/12/2019 Rév: 04/02/22</p>
<p>Code : 5941_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII</p>	<p>ANGELIQUES XX V ID 1K</p>	<p>Page : 5 / 10</p>

IX – VALIDATION.

APTUNION

Client

APTUNION INDUSTRIE SAS
Quartier Salignan
84400 APT - FRANCE

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED VEGETABLE DATA SHEET 	Updated : 11/12/2019 Rev: 04/02/22
Code : 5941_XX (*) * Index XX see part VII	ANGELIQUES XX V ID B1K	Page : 6 / 10

Version Française pages 1 à 4

Legal designation: GREEN CANDIED ANGELICA 1K

I – DEFINITION

Fruits obtained by osmotic dehydration in glucose - fructose syrup.

Warning : This is not a fruit

II – DESCRIPTION

Vegetable	:	Angelica
Colour	:	Characteristic of the vegetable
Texture	:	Firm and supple
Shape	:	Whole

III – COMPOSITION

Production and packaging sites: Apt (for information)

Ingredients	Percentage	Ingredient name	Origin of ingredients	Geographic origin
Angelica	51.6777	Ingredient	fruit	France
Glucose – fructose syrup	48.2066	Sugar	Wheat	Italy, Netherlands, Belgium
Caramel sugar E150a	0.07	Colouring agent	Beet sugar	France
Citric Acid E330	0.0400	Acidity regulator	Beetroot	Austria
Brilliant blue E133	0.0007	Colouring agent	Chemical	India
Sulphur dioxide E220	0.0050	Preservative	Chemical	France
Total	100 %			

IV – ANALYTICAL CHARACTERISTICS

4-1- Physical-chemical characteristics

* Brix grade	:	78 +/- 2	<i>Norm NFV 05109</i>
* pH	:	3.5 +/- 0.3	<i>Norm NFV 1132</i>
* SO2	:	< 50 ppm	<i>Norm NFV 1888</i>
* Citric Acid	:	< 400 ppm	<i>Norm NFV 05101</i>
* Residual syrup	:	< 8 %	

4-2- Microbiological characteristics

* Total count	:	< 2000 / g	<i>Norm ISO 4833</i>
* Yeast/Moulds	:	< 500 / g	<i>Norm ISO 7954</i>
* Total Coliforms	:	Absence (10g)	<i>Norm ISO 4832</i>
* Faecal Coliforms	:	Absence (10g)	<i>Norm NFV 59103</i>
* Staphylococcus	:	Absence (10g)	<i>Norm ISO 6888 *</i>
* Salmonella	:	Absence (25g)	<i>Norm ISO 6579 *</i>

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED VEGETABLE DATA SHEET 	Updated : 11/12/2019 Rev: 04/02/22
Code : 5941_XX (*) * Index XX see part VII	ANGELIQUES XX V ID B1K	Page : 7 / 10

(*) Results from annual surveillance plan: pathogens (staphylococcus, E. Coli and Salmonella) are conform to specifications and regulation in force. Results are available on request.

4-3- Nutritional characteristics (for 100g)

Nutrition declaration	For 100 g
Energy	280 kcal – 1200 kJ
Fats	< 0.5g
- of which saturates	< 0.3g
Carbohydrates	68g
- of which sugar	57g
Fibre	3g
Protein	1g
Salt	0.3g
Calcium	90mg

Recommended daily amount for a adult: 2000 kcal – 8400 kJ

V – SPECIAL REGIME

	Unsuitable	Suitable
Kosher		x
Halal		x
Vegetarian		x
Vegan		x

VI – FOREIGNS BODIES

6-1- Exogenous foreign bodies

Metal detection: 1.5 to 2.5mm ferrous, 2 to 3.5mm not ferrous, 3 to 3.5mm stainless steel according to the lines

Other: CCP manual sorting before packing & PrPo glass audits

This product may eventually contain traces of other candied fruits

6-2- Endogenous foreign bodies

- * Broken : < 1 / 50 fruits
- * Faceted : < 1 / 10 fruits

VII – REGULATIONS

We undertake to send you this document in the event of a change of regulation or a modification in this declaration.

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED VEGETABLE DATA SHEET 	Updated : 11/12/2019 Rev: 04/02/22
Code : 5941_XX (*) * Index XX see part VII	ANGELIQUES XX V ID B1K	Page : 8 / 10

7-1- Allergens

Allergens list subject to labelling according to Regulation 1169/2011 :

List	Intentional presence (in composition of product)	Names of the ingredients and additives present	Unintentional presence (cross contamination) (1)	
			Present on line of production	Present on site of production
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.	A	According Directive 2007/68/EC	A	A
Soybeans and products thereof.	A		A	A
Sesame seeds and products thereof.	A		A	A
Peanuts and products thereof.	A		A	A
Fish and products thereof.	A		A	A
Crustaceans and products thereof.	A		A	A
Eggs and products thereof.	A		A	A
Milk and products thereof (including lactose).	A		A	A
Mustard and products thereof.	A		A	A
Celery and products thereof.	A		A	A
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof.	A		A	A
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or SO ₂ 10mg/L expressed as SO ₂ .	P	E220 < 50ppm	P	P
Lupin and products thereof.	A		A	A
Molluscs and products thereof.	A		A	A

« A : Absence ; P : Presence » - No cross contamination because it is guaranteed by our HACCP System.

7-2- Flavours and additives

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulation **1334/2008/CE** on flavours in foodstuffs and to regulation **231/2012/UE** on additives in foodstuffs.

7-3- Toxicology

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulations **1881/2006/CE** and **396/2005/CE** on maximum levels for certain contaminants and the maximum pesticides residues levels in food and conform to radioactive contamination according to regulations **3954/87/Euratom**, **944/89/Euratom**, **284/2012/UE** and **733/2008/CE**.

7-4- GMO

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certify that the product we supply to you, is not concerned by The European Directives **n°1829/2003/EC**, **n°1830/2003/EC** and new Decree **2012-128** of 30/01/2012.

APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT	CANDIED VEGETABLE DATA SHEET 	Updated : 11/12/2019 Rev: 04/02/22
Code : 5941_XX (*) * Index XX see part VII	ANGELIQUES XX V ID B1K	Page : 9 / 10

7-5- Ionisation

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certify that product are not ionized and do not contain ionized ingredients according Directives **1999/2/EC** and **1999/3/EC**.

VIII – INDEX XX (*) : PACKAGING, SHELF LIFE AND STORAGE.

8-1- Packaging, shelf life and storage

Trays of 12 plastic boxes of 1kg which conform to current regulation concerning material in contact with foodstuffs.

Index	Label specificity	Pallet	Description	Net weight (kg)	Gross weight (kg)	Shelf life (months)	Temperature	
							Storage	Transport
01	Standard	80 x 120 JET	4 T x 7 R	336	373	Extended up to 18 months in cooperation with the customer and in accordance with his national regulation	Ambient	Ambient
08	In the presence of customer specificity info	80 x 120 JET	4 T x 7 R	336	373	Extended up to 18 months in cooperation with the customer and in accordance with his national regulation	Ambient	Ambient
27	EcoPackaging	80 x 120 EURO	4 T x 7 R	336	373	Extended up to 18 months in cooperation with the customer and in accordance with his national regulation	Ambient	Ambient
28	In the presence of customer specificity info	Std 100 x 120	5 T x 7 R	420	466	18	Ambient	Ambient

8-2- Food packaging

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulation **1935/2004/CE** on materials and articles intended to come into contact with food and to directive **2002/72/CE** on materials and plastic articles intended to come into contact with food and directive **97/48/CE** regarding migration testing on materials and plastic articles intended to come into contact with food.

<p style="text-align: center;">APTUNION Quartier Salignan, F 84405 APT</p>	<p style="text-align: center;">CANDIED VEGETABLE DATA SHEET</p> 	<p>Updated : 11/12/2019 Rev: 04/02/22</p>
<p>Code : 5941_XX (*) * Index XX see part VII</p>	<p style="text-align: center;">ANGELIQUES XX V ID B1K</p>	<p>Page : 10 / 10</p>

IX- VALIDATION.

APTUNION
APTUNION INDUSTRIE SAS
 Quartier Salignan
 84400 APT - FRANCE

Customers