



CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination commerciale :	Lait de coco à cuisiner bio	Dénomination légale :	Lait de coco issu de l'agriculture biologique		
Poids net / volume net Poids net égoutté (si applicable) :	400 ml	Conditionnement du produit :	Conserve métal		
Lieu de fabrication :	Fabriqué au Vietnam	Calibre (si applicable) :	/	Stampille sanitaire (si applicable)	/

DATE DE DURABILITE MINIMALE

DDM à réception :	2/3 DDM totale	Conservation avant et après ouverture :	A conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. Après ouverture à conserver au réfrigérateur dans un contenant alimentaire hermétique et à conserver 3 jours maximum.		
DDM après ouverture :	3 jours au réfrigérateur	Présence d'une atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> OUI	<input checked="" type="checkbox"/> NON	

COMPOSITION

Ingrédients (par ordre décroissant y compris les additifs)	Rôle : I : ingrédient A : additif + rôle	% (uniquement % mentionnés sur l'étiquetage)
Extrait de noix de coco*	I	76%
Eau	I	/
Gomme guar*	A: Stabilisant	/
*Ingrédient issu de l'agriculture biologique		

VALEURS ENERGETIQUES & NUTRITIONNELLES moyennes

Pour		<input type="checkbox"/> 100 g	<input type="checkbox"/> 100 g cru	<input checked="" type="checkbox"/> 100 mL
Energie kcal	172	Energie kJ	710	
Matières grasses (g)	17	Fibres (g)	/	
dont acides gras saturés (g)	17	Protéines (g)	1,0	
Glucides (g)	3,0	Sel (g)	0,04	
dont sucres (g)	2,1	Autre :	/	

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES (règlements UE 1829 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM)

Dans le produit, y a-t-il un ou des ingrédient(s) contenant des OGM ?	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Dans le produit, y a-t-il un ou des ingrédient(s) issu(s) d'OGM ?	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non

IONISATION (règlement UE 1169/2011)

Le produit est-il ionisé ?	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Dans le produit, y a-t-il un ou des ingrédient(s) ionisé(s) ?	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non

NANOMATERIAUX (règlement UE 1169/2011)

Le produit (ingrédient et/ou additifs) contient-il des nanomatériaux ?	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
L'étiquetage de nanomatériaux (selon article 18 point 3 règlement UE 1169/2011) n'est donc pas obligatoire	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non

PESTICIDES et CONTAMINANTS

Produit conforme aux règlements UE :

- pesticides (règlement UE 396/2005 et modifications)

oui

non

- contaminants & métaux lourds (règlement UE 1881/2006, règlement UE 2015/1006 et modifications)

PESTICIDES cas d'un produit BIO

Produit conforme aux règlements UE sur les PRODUITS BIO (règlement UE 848/2018)

oui

non applicable

ALLERGENES MIS EN ŒUVRE INTENTIONNELLEMENT dans la recette

Allergène (selon annexe II du règlement UE 1169/2011)	Présence intentionnelle dans le produit (Oui/Non)
Arachides et dérivés	NON
Céleri et dérivés	NON
Crustacés et dérivés	NON
Fruits à coque et dérivés (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou / de pécan / du brésil / de macadamia / du queensland)	NON
Gluten et dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	NON
Lait et dérivés	NON
Lupin et dérivés	NON
Mollusques et dérivés	NON
Moutarde et dérivés	NON
Œufs et dérivés	NON
Poissons et dérivés	NON
Sésame et dérivés	NON
Soja et dérivés	NON
Sulfites et dérivés si > 10 ppm (10 mg/kg)	NON

EMBALLAGE PRIMAIRE en contact avec le produit

Emballage APTE au contact alimentaire et adapté au contenu, selon règlement UE 1935/2004 et modifications

oui

non

Emballage BPA NI selon loi française 1442-2012

oui

non

Validation AGIDRA

Service Qualité

Date : 12/12/2022

Visa : CC