

## INGREDIENTS

Cassis 90%  
Sucre pure canne

## VARIETE / ORIGINE

Variété / origine Noir de Bourgogne / France (Bourgogne)  
Fabriquée en France

## CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Noir
Gout	Typique du fruit
Texture	Epaisse
Brix au réfractomètre à 20°C * à titre indicatif	25,5(+/- 2) *
Acidité	
Amertume	
Sucre	
Longueur en bouche	

0 5 10

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle

Flore totale	<100 000/g	Par numéro de lot
Entérobactéries	<1000/g	Par numéro de lot
E. coli	<10/g	Par numéro de lot
Levures	<1 000/g	Par numéro de lot
Moississures	<1 000/g	Par numéro de lot
Listeria	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit
Salmonelles	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit

## RADIOACTIVITE

Conforme aux règlements (CE) n°737/90 et 1635/2006 et ses modifications

## PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications  
Métaux lourds Conforme au règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 et ses modifications

## CERTIFICATIONS

### IFS niveau supérieur et BRC grade A

Kasher et Halal	
OGM	Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM
Ionisation	Absence
Allergènes	Ne contient pas d'allergène majeur introduit volontairement
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens : <b>Oui</b> Végétaliens : <b>Oui</b>

## PROCEDE THERMIQUE

Pasteurisation

## CONTROLES EFFECTUES SUR NOS PRODUITS A TOUT STADE DE L'ELABORATION

A réception	Contrôles visuels et physico-chimiques des matières premières
En cours de production	Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs. Détection des corps étrangers
Sur nos produits finis	Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs.

**CONDITIONNEMENT**

Seau noir de 5kg avec languette d'inviolabilité (sans poche)

180 seaux par palette 100x120

144 seaux par palette Europe

**EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)**

Dimensions 286x198x160 mm  
Code EAN 13  
Nomenclature douanière 20089949

**EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)**

Dimensions extérieures du carton /  
Volume du carton /  
Code EAN 14 13228170417006

**VALEURS NUTRITIONNELLES (G/100G DE PRODUIT) SELON REGLEMENT (UE) N°1169/2011**

Valeur énergétique en Kj/ 100g 419  
Valeur énergétique en Kcal/100g 99  
Matières grasses 0  
  dont acides gras saturés 0  
  dont acides gras trans 0  
Glucides assimilables 23  
  dont sucres 19  
Protéines 0.6  
Sel 0  
Fibres alimentaires 1.6  
Humidité 73.9  
Matières sèches 26.1

**CONSERVATION ET UTILISATION**

**Température de stockage et de transport : -18°C**

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) DDM 912 jours

Ne pas recongeler un produit décongelé

Décongélation : 3 à 4 jours à 2°C et 4°C

**Conservation après décongélation : 5 jours entre 2°C et 4°C**

Pour préparation de mousses, bavarois, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.

Les produits Ponthier sont susceptibles de contenir un pourcentage de produit recyclé. Toutefois, toutes les mesures sont prises pour garantir notre standard de qualité au niveau organoleptique et sanitaire.

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
16/11/2018	08/03/2021	FTCOM 2101 - B	Directeur Général 	Directrice Qualité 