

PUREE SUCREE SURGELEE POIRE 1KG



INGREDIENTS

Poire 90%
Sucre pure canne
Antioxydant: Acide ascorbique
Acidifiant: Acide citrique

VARIETE / ORIGINE

Variété / origine Williams / France (Haute Provence)
Fabriquée en France

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Jaune clair
Gout	Typique du fruit
Texture	Onctueuse
Brix au réfractomètre à 20°C	21(+/- 2) *
* à titre indicatif	
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
Listeria	abs dans 25g	Par mois et par type de produit
Salmonelles	abs 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 introduit volontairement
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens : Oui Végétaliens : Oui

PROCEDE THERMIQUE

Flash 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	Contrôle bactériologique. Contrôle gustatif et visuel. Détection des corps étrangers.

PUREE SUCREE SURGELEE POIRE 1KG

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1kg noire avec couvercle refermable et languette d'inviolabilité

6 boîtes par cartons

150 cartons par palette 100x120

120 cartons par palette 80x120

Poids du carton : Poids net : 6Kg

EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)

Dimensions 190x127x80 mm

Code EAN 13 3228170439407

Nomenclature douanière 20084079

EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)

Dimensions extérieures du carton 395x202x169mm

Volume du carton 13.5cm3

Code EAN 14 13228170439404

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

Valeur énergétique en KJ/ 100g 378

Valeur énergétique en Kcal/100g 89

Matières grasses 0

dont acides gras saturés 0

dont acides gras trans 0

Glucides assimilables 20

dont sucres 18

Protéines 0,6

Sel 0

Fibres alimentaires 2,3

Humidité 76,2

Matières sèches 23,8

CONSERVATION ET UTILISATION

Température de stockage et de transport : -18°C

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) DDM 30 mois

Ne pas recongeler un produit décongelé

Décongélation : 48h à 2°C et 4°C

Conservation après décongélation : 15 jours entre 2°C et 4°C

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

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
01/08/2006	16/11/2018	FTCOM 43940 / 000266 - U	Directeur Général	Directrice Qualité
				