

PUREE SUCREE SURGELEE CASSIS 5KG

INGREDIENTS

Cassis 90%
Sucre

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	25,5(+/- 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
Levures	≤ 1000/g	Par numéro de lot
Moisissures	≤ 1000/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 (UE) n° 2020/1158, 2016/52 et 2021/1533 et leurs modifications

PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides : Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications
Contaminants : Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 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 (allergène majeur selon le règlement UE 1169/2011 et la FDA)
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens : Oui Végétaliens : Oui

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.

PUREE SUCREE SURGELEE CASSIS 5KG

CONDITIONNEMENT

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

144 seaux par palette 80x120

180 seaux par palette 100x120

Poids du carton : Poids net : 5Kg

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

(les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité et les conditions de culture des fruits.
Les données sont issues d'analyses ou de la table Ciqual)

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
Vitamine D(mg/100g)	< 0,2
Calcium(mg/100g)	57,1
Fer(mg/100g)	1,2
Potassium(mg/100g)	330

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

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

Code emballer : EMB 19153A

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	
			Directeur Général	Directrice Qualité
16/11/2018	09/08/2023	FTCOM 2101 - C		