FICHE TECHNIQUE

Purée de fruits sucrée surgelée avec rhum : Cocktail Caraïbes 1kg

A USAGE PROFESSIONNEL

Purée de fruits sucrée surgelée avec rhum : Cocktail Caraïbes 1kg	
Code article : ACC1B0AA0 **Code colis : ACC1C3AA0**	**Version : 11.0** **Date de mise à jour :** 22/05/2025
EAN 13 : 3389133001281	**GTIN 14 :** 33389133001282

Description :

La purée est obtenue à partir de fruits frais cueillis à maturité dont la pulpe est extraite par broyage et raffinage. Les lots de matières premières sont assemblés afin de garantir une qualité et une saveur constantes.

Composition :

Ingrédients	*Quantité (%)*	*Liste des origines sélectionnées**
Fruits (Ananas, Crème de coco (noix de coco 80%, eau), citron vert)	86	
ananas		Costa Rica Philippines
Crème de coco		Viet Nam Thaïlande
citron vert		Brésil Mexique
Sirop de sucre inverti	12	France Belgique
rhum	2	France
Teneur en alcool : 1%vol.		

**utilisées en quantités variables; les origines peuvent évoluer pour garantir une qualité constante du produit.*

Process :

Traitement thermique :	Pasteurisation
Seuils de détection métallique	**Inox :** 2,5 mm
	Non ferreux : 1,8 mm
	Ferreux : 1,5 mm

Certifications :

Le site de transformation est certifié FSSC 22000 et ISO 22000

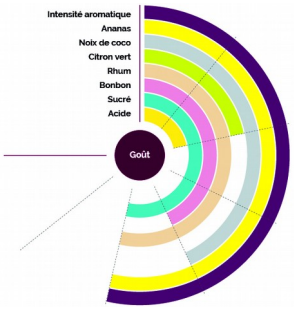
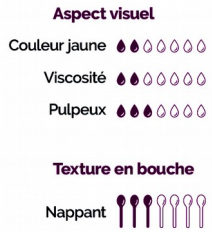
Critères physico chimiques :

	Valeur cible	*Tolérance*	*Unité*
Brix	20	19 - 21	° Brix
pH	3.35	3.40 - 4.00	
Extrait sec *(À titre indicatif)*	24	22 - 26	g/100g

FICHE TECHNIQUE

Purée de fruits sucrée surgelée avec rhum : Cocktail Caraïbes 1kg

A USAGE PROFESSIONNEL

Couleur *(photo non contractuelle)*	**Profil sensoriel**	
		

Critères microbiologiques :			
	Valeur cible	***Unité***	***Méthode***
Flore totale*	< 5000	ufc/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobactérie*	< 10	ufc/g	ISO 21258-1 /-2
E. coli	< 5	ufc/g	ISO 16649-1 / -2
Levures*	< 500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Moisissures*	< 500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Salmonelle**	NO DETECTED	/25g	ISO 6579-1
Listeria mono.**	NO DETECTED	/25g	ISO 11290-1
**Tolérance = 3 x valeur cible*			
*** Analyses réalisées par un laboratoire accrédité et uniquement sur les produits à pH supérieur à 3,8.*			

Valeurs nutritionnelles : *Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011*		
	Valeurs	***Unités***
Energie	504	kJ
Energie	120	kcal
Matières grasses	4.6	g/100g
Dont acides gras saturés	4.2	
Glucides	17.7	
Dont sucres	14.9	
Fibres	2.5	
Protéines	0.7	
Sel	0.0	
Sodium	< 5	mg/100g
Valeurs disponibles sur http://vn.my-vb.com		

Régimes alimentaires :			
Produit certifié Halal	Non	Convient au régime végétarien	Oui
Produit certifié Kasher	Oui	Convient au régime végétalien	Oui
		Convient au régime cœliaque	Oui

Allergènes *selon Règlement (UE) N°1169/2011 :*			
	Présence dans le produit	*Présence sur site*	*Contamination croisée*
Céleri	non	non	non
Crustacés	non	non	non
Œufs	non	non	non
Poisson	non	non	non
Gluten	non	non	non
Lupin	non	non	non
Lait	non	non	non
Mollusques	non	non	non
Moutarde	non	non	non
Arachide	non	non	non
Sésame	non	non	non
Soja	non	non	non
Fruits à coque	non	non	non
Sulfites	non	non	non

Réglementation : *le produit respecte les règlementations et leurs amendements*	
OGM	Ne contient pas d'OGM conformément aux Règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et leurs amendements.
Ionisation	Produit non ionisé
Radioactivité	< 100Bq
Pesticides	Règlement (CE) N°396/2005 concernant les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et ses amendements
Métaux lourds	Règlement (CE) N°2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaire et ses amendements.
Etiquetage	Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
Emballages	Règlement cadre (CE) N°1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
	Règlement (CE) N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
	Règlement (CE) N° 10/2011 du 15 janvier 2011 concernant les matières plastiques destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires et ses amendements

Stockage :	
Conditions de conservation	Surgelé
Température de stockage	≤ -18°C
Température de transport	≤ -18°C
Date de Durabilité Minimale	30 mois après production
Format impression DDM	AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA
Temps de décongélation à +2/+4°C à titre indicatif	24 heures
Conservation après décongélation dans l'emballage fermé à +2/+4°C (en jours)	5

Mode de décongélation :

Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, Les vergers Boiron vous recommandent de décongeler le produit dans son emballage d'origine, fermé, à +2/+4°C. Pour vous faciliter le démoulage ou la découpe de votre purée congelée, nous vous recommandons l'une des méthodes suivantes : Oter le couvercle et laisser la barquette 5 minutes à température ambiante avant de retirer l'opercule ; Ou laisser le couvercle et l'opercule, passer toute la barquette sous l'eau tiède pendant au moins 30 secondes avant d'enlever le couvercle et l'opercule. Afin d'obtenir un produit de qualité parfaitement homogène, Les vergers Boiron vous conseillent de décongeler la totalité du produit et de le mélanger. La décongélation et la conservation après décongélation sont sous la responsabilité de l'utilisateur et doivent se faire dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et d'HACCP.