

	<p align="center"><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p align="center"><b>PURÉE DE FRAISE SURGELEE</b></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center"><b>1kg - REF. 70156</b></p>	
--	---	---

**DESCRIPTION**

Des fraises en purée récoltées à pleine maturité, 100% tracées jusqu'au producteur, pour obtenir le meilleur du goût.

<b>Code produit:</b>	70156
<b>Dénomination légale:</b>	Fraise en purée surgelée
<b>Ingrédient(s) :</b>	100% fraise
<b>Origine du fruit:</b>	France
<b>Origine du produit fini:</b>	France
<b>Variété(s) :</b>	
<b>Allégation(s) :</b>	100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)
<b>Label(s) :</b>	Fraises françaises

**CONSERVATION & MISE EN ŒUVRE**

(la conservation relève de la responsabilité de l'utilisateur et doit se faire selon les bonnes pratiques d'hygiène)

<b>Durée de vie:</b>	30 mois après le mois de fabrication
<b>Température de stockage:</b>	<-18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Mode d'utilisation:</b>	Décongélation conseillée au réfrigérateur entre 0/+4°C pendant 24h. Possibilité de décongeler la purée au micro-onde, programme décongélation. Mélanger avant utilisation.
<b>Durée de conservation maximale:</b>	Conserver au réfrigérateur entre 0/+4°C pendant 7 jours après décongélation ou 3 jours après ouverture.

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Flaveur, couleur et apparence caractéristiques du fruit mentionné
Absence de goût et d'odeur étrangers
Présence possible de fibres et de marquants naturellement présents dans le fruit (<2mm)

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Brix (°B, réfractomètre à 20°C) :	9 ± 2
pH (pH-mètre à 20°C) :	3,5 ± 0,3

**CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES**

Germes	Critères (UFC/g)
Flore totale :	< 10 000
Levures :	< 5000
Moisissures :	< 5000
Entérobactéries:	< 100
<i>Staphylococcus aureus</i> :	< 100
<i>Escherichia coli</i> :	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g
<i>Salmonella</i> :	Absence dans 25g

	<p align="center"><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p align="center"><b>PURÉE DE FRAISE SURGELEE</b></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center"><b>1kg - REF. 70156</b></p>	
--	---	---

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

<i>Energie</i>	162kJ/39kcal
<i>Matières grasses</i>	<0,5g
<i>    Dont acides gras saturés</i>	<0,1g
<i>Glucides</i>	6,0g
<i>    Dont sucres</i>	5,6g
<i>Fibres alimentaires</i>	3,8g
<i>Protéines</i>	0,6g
<i>Sel</i>	<0,05g

**GARANTIES**

<b>OGM :</b>	Produit sans OGM, règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 modifiés
<b>Ionisation :</b>	Produit non ionisé, non soumis à la Directive (CE) n°1999/2
<b>Métaux lourds :</b>	Conforme au nouveau règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 qui abroge le règlement (CE) 1881/2006.
<b>Allergènes :</b>	Absence d'allergènes, règlement (UE) n°1169/2016
<b>Pesticides :</b>	Conforme au règlement (CE) n° 396/2005 modifié concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires
<b>Certification :</b>	Site de production certifié IFS

**PACKAGING**

	<b>Unité de vente</b>	<b>Unité de regroupement</b>
<b>Conditionnement:</b>	Barquette plastique avec couvercle muni d'une languette d'inviolabilité	Carton : 4 barquettes
<b>EAN</b>	3760326400034	3760326400041
<b>Poids net :</b>	1kg	4kg
<b>Poids brut :</b>	1,058kg	4,49kg
<b>Dimensions (L x l x h) :</b>	19,1x12,8x7,3 cm	28,6x20,8x17,6 cm
<b>Traçabilité :</b>	Numéro de lot + Date de durabilité minimale	

**PALETTISATION**

	<b>Palette Europe (80x120cm)</b>
<b>EAN</b>	3760326400058
<b>Nombre de barquettes/carton :</b>	4
<b>Nombre de cartons/rang :</b>	15
<b>Nombre de rangs/palette :</b>	10
<b>Nombre de barquettes/palette :</b>	600
<b>Poids net (kg) :</b>	600
<b>Poids brut (kg) : (poids de la palette inclus)</b>	698
<b>Hauteur maximale de la palette (cm) :</b>	191