

	<p align="center">FICHE TECHNIQUE</p> <p align="center">PURÉE DE FRAISE SURGEELEE</p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center">1kg - REF. 70156</p>	 <p>CHEF <i>Gourmet</i></p> <p>Certified  Corporation</p>
---	--	--

DESCRIPTION

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

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

Durée de vie:	30 mois après le mois de fabrication
Température de stockage:	<-18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Mode d'utilisation:	Décongélation conseillée au réfrigérateur entre 0/+4°C pendant 24h. Possibilité de décongeler la purée au micro-onde, programme décongélation. Mélanger avant utilisation.
Durée de conservation maximale:	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 style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">PURÉE DE FRAISE SURGELEE</p> <p style="text-align: center;">100% fruit</p> <p style="text-align: center;">1kg - REF. 70156</p>	 
--	---	---

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

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

GARANTIES

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

PACKAGING

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

PALETTISATION

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