

adamance <i>fruits du bon sens</i>	FICHE TECHNIQUE ABRICOT EN PURÉE SURGELÉE <i>Flavor cot® & Lido</i> 100% fruit 1kg	 CHEF <i>Gourmet</i>	Certified  Corporation
--	--	---	---

DESCRIPTION

Des abricots en purée récoltés à pleine maturité, 100% tracés jusqu'au producteur, pour obtenir le meilleur du goût.

- Code produit:** 70350
- Dénomination légale:** Abricot en purée surgelée
- Ingrédient(s) :** 100% abricot
- Origine du fruit:** France
- Origine du produit fini:** France
- Variété(s) :** Flavor cot® & Lido
- Allégation(s) :** 100% fruit
Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)
- Label(s) :** Zéro résidu de pesticides*
Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



*Teneur en molécules ciblées inférieure à 0,01mg/kg

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) :	13 ± 2
pH (pH-mètre à 20°C) :	3,4 ± 0,5



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;">ABRICOT EN PURÉE SURGELÉE</p> <p style="text-align: center;"><i>Flavor cot® & Lido</i></p> <p style="text-align: center;">100% fruit</p> <p style="text-align: center;">1kg</p>	
--	--	---

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

Energie	166kJ/39kcal
Matières grasses	<0,5g
Dont acides gras saturés	<0,1g
Glucides	8,3g
Dont sucres	8,0g
Fibres alimentaires	1,4g
Protéines	0,8g
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°1169/2011
Pesticides :	Zéro résidu de pesticides : dans la limite de quantification (<0,01mg/kg) des molécules analysées
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	3395328373972	3395328406403
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	3395328406410
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