

adamance <i>fruits du bon sens</i>	FICHE TECHNIQUE CASSIS EN PURÉE SURGELÉE <i>Blackdown et Andorine</i> 100% fruit 1kg	 CHEF <i>Gourmet</i>	Certified  Corporation
--	---	---	---

DESCRIPTION

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

Code produit:	70356
Dénomination légale:	Cassis en purée surgelée
Ingrédient(s) :	100% cassis
Origine du fruit:	France
Origine du produit final:	France
Variété(s) :	Blackdown et Andorine
Allégation(s) :	100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)
Label(s) :	Cassis français Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

**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:	24 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) :	16 ± 2
pH (pH-mètre à 20°C) :	2,8 ± 0,3

Texture



Liquide

Epaisse

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">FICHE TECHNIQUE</p> <p align="center">CASSIS EN PURÉE SURGELÉE <i>Blackdown et Andorine</i> 100% fruit 1kg</p>	 
---	--	---

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

Energie	259kJ/61kcal
Matières grasses	<0,5g
Dont acides gras saturés	<0,1g
Glucides	13,9g
Dont sucres	9,9g
Fibres alimentaires	2g
Protéines	0,4g
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 à la réglementation française et européenne en vigueur, règlement (CE) n° 1881/2006 modifié
Allergènes :	Absence d'allergènes, règlement (UE) n°1169/2012
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	3395328374030	3395328433515
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	3395328433614
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