

**adamance**  
*fruits du bon sens*

**FICHE TECHNIQUE**  
**CASSIS EN PURÉE SURGELÉE**  
*Blackdown et Andorine*  
100% fruit  
**1kg**

 **CHEF**  
*Gourmet*

Entreprise  
  
Certifiée

**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

**adamance**  
*fruits du bon sens*

**FICHE TECHNIQUE**  
**CASSIS EN PURÉE SURGELÉE**  
*Blackdown et Andorine*  
100% fruit  
**1kg**

 **CHEF**  
*Gourmet*

Entreprise  
  
Certifiée

**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
<b>Conditionnement:</b>	Barquette plastique avec couvercle muni d'une languette d'inviolabilité	Carton : 4 barquettes
<b>EAN</b>	3395328374030	3395328433515
<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**

	Palette Europe (80x120cm)
<b>EAN</b>	3395328433614
<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