

	<p align="center">FICHE TECHNIQUE</p> <p align="center">CRÈME DE COCO SURGELÉE</p> <p align="center"><i>Cocos nucifera</i></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center">1kg</p>	
---	---	---

DESCRIPTION

Des noix de coco récoltées à pleine maturité, transformées en crème, 100% tracées jusqu'au producteur, pour obtenir le meilleur du goût.

Code produit:	70358
Dénomination légale:	Crème de coco surgelée
Ingrédient(s) :	100% crème de coco (noix de coco, eau)
Origine du fruit:	Sri Lanka
Origine du produit fini:	France
Variété(s) :	Cocos nucifera
Allégation(s) :	Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)

Label(s) : Zéro résidu de pesticides*

*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 48h maximum

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

Matière grasse (%):	24 ± 3
pH (pH-mètre à 20°C) :	6,2 ± 0,3
Extrait sec (%):	30 ± 2

Texture

 Liquide → Épaisse

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">CRÈME DE COCO SURGELÉE</p> <p align="center"><i>Cocos nucifera</i></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center">1kg</p>	 
---	--	---

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

<i>Energie</i>	924kJ/224kcal
<i>Matières grasses</i>	22,4g
<i> Dont acides gras saturés</i>	21,2g
<i>Glucides</i>	3,4g
<i> Dont sucres</i>	3g
<i>Fibres alimentaires</i>	<0,5g
<i>Protéines</i>	2,2g
<i>Sel</i>	<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°1169/2014
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	3395328374054	3395328433492
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	3395328433591
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