

	FICHE TECHNIQUE PUREE DE CALAMANSI SURGEEE <i>Ben Tre</i> 100% fruit 1kg - REF. 70759		
---	---	---	---

DESCRIPTION

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

Code produit:	70759
Dénomination légale:	Calamansi en purée surgelée
Ingrédient(s) :	100% calamansi
Origine du fruit:	Vietnam
Origine du produit fini:	France
Variété(s) :	Ben Tre
Allégation(s) :	100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)
Label(s) :	Zéro résidu de pesticides* Tracé jusqu'aux producteurs

*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) :	8 ± 2
pH (pH-mètre à 20°C) :	2,7 ± 0,3

Texture

**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">PUREE DE CALAMANSI SURGEEE</p> <p align="center"><i>Ben Tre</i></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center">1kg - REF. 70759</p>	 
---	--	---

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

Energie	154kJ/36kcal
Matières grasses	<0,5g
<i>Dont acides gras saturés</i>	<0,1g
Glucides	8,4g
<i>Dont sucres</i>	3,4g
Fibres alimentaires	0,6g
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 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	3760326402083	3760326402090
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	3760326402106
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