

	<p align="center"><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p align="center"><b>MANDARINE EN PUREE SURGELÉE</b></p> <p align="center"><i>Ciaculli</i></p> <p align="center"><b>100% fruit</b></p> <p align="center"><b>1kg</b></p>	 
---	--	---

**DESCRIPTION**

Des mandarines en purée récoltées à pleine maturité, 100% tracées jusqu'au producteur, pour obtenir le meilleur du goût.

<b>Code produit:</b>	70788 (41196)
<b>Dénomination légale:</b>	Mandarine en purée surgelée
<b>Ingrédient(s) :</b>	100% jus et pulpe de Mandarine
<b>Origine du fruit:</b>	Sicile, Italie
<b>Origine du produit fini:</b>	France
<b>Variété(s) :</b>	Ciaculli
<b>Allégation(s) :</b>	100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)
<b>Label(s) :</b>	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)

<b>Durée de vie:</b>	30 mois après le mois de fabrication
<b>Température de stockage:</b>	<-18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Mode d'utilisation:</b>	Décongélation conseillée au réfrigérateur entre 0/+4°C pendant 24h. Possibilité de décongeler la purée au micro-onde, programme décongélation. Mélanger avant utilisation.
<b>Durée de conservation maximale:</b>	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) :	10,5 ± 2
pH (pH-mètre à 20°C) :	3,6 ± 0,3

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

<b>adamance</b> <i>fruits du bon sens</i>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>MANDARINE EN PUREE SURGELÉE</b> <i>Ciaculli</i> <b>100% fruit</b> <b>1kg</b>	 <b>CHEF</b> <i>Gourmet</i>	Certified  Corporation
--	--	---	---

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

<i>Energie</i>	182kJ/43kcal
<i>Matières grasses</i>	<0,5g
<i>Dont acides gras saturés</i>	<0,1g
<i>Glucides</i>	10,3g
<i>Dont sucres</i>	9,3g
<i>Fibres alimentaires</i>	<0,5g
<i>Protéines</i>	0,4g
<i>Sel</i>	<0,05g

### GARANTIES

<b>OGM :</b>	Produit sans OGM, règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 modifiés
<b>Ionisation :</b>	Produit non ionisé, non soumis à la Directive (CE) n°1999/2
<b>Métaux lourds :</b>	Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur, règlement (CE) n° 1881/2006 modifié
<b>Allergènes :</b>	Absence d'allergènes, règlement (UE) n°1169/2024
<b>Pesticides :</b>	Zéro résidu de pesticides : dans la limite de quantification (<0,01mg/kg) des molécules analysées
<b>Certification :</b>	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>	3760326400935	3760326400942
<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>	3760326400959
<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