

	<p align="center">FICHE TECHNIQUE</p> <p align="center">PURÉE DE FRAISE RÉFRIGÉRÉE</p> <p align="center"><i>Clery & Charlotte</i></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center">2x1kg</p>	 <p align="right">Certified (B) Corporation</p>
--	--	---

DESCRIPTION

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

Code produit:	ADP86
Dénomination légale:	Fraise en purée pasteurisée réfrigérée
Ingrédient(s) :	100% fraise
Origine du fruit:	France
Origine du produit fini:	France
Variété(s) :	Clery & Charlotte
Allégation(s) :	100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)
Label(s) :	Fraises françaises 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:	12 mois après la date de fabrication
Température de stockage:	A conserver entre +2°C et +6°C
Mode d'utilisation:	Agiter avant utilisation
Durée de conservation maximale:	Avant ouverture : à conserver au réfrigérateur entre +2°C /+6°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage. Après ouverture : à conserver 10 jours au réfrigérateur

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) :	9 ± 2
pH (pH-mètre à 20°C) :	3,5 ± 0,5

Texture

 Liquide → Epaisse

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Test de stabilité : Réalisé selon la norme AFNOR NF V08-408

Critères microbiologiques :	Germes	Critères (UFC/g)
	Flore totale :	< 5000
	Levures :	< 500
	Moisissures :	< 500
	Entérobactéries:	< 10
	<i>Staphylococcus aureus</i> :	< 10
	<i>Escherichia coli</i> :	Absence
	<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g
	<i>Salmonella</i> :	Absence dans 25g

	<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">PURÉE DE FRAISE RÉFRIGÉRÉE</p> <p style="text-align: center;"><i>Clery & Charlotte</i></p> <p style="text-align: center;">100% fruit</p> <p style="text-align: center;">2x1kg</p>	
--	---	---

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

<i>Energie</i>	162kJ/39kcal
<i>Matières grasses</i>	<0,5g
<i>Dont acides gras saturés</i>	<0,1g
<i>Glucides</i>	6,0g
<i>Dont sucres</i>	5,6g
<i>Fibres alimentaires</i>	3,8g
<i>Protéines</i>	0,6g
<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°1169/2016
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 (hxl)	Unité de regroupement (Lxlxh)
Conditionnement:	Poche quadri couche muni d'un bouchon d'inviolabilité	Carton : 2 poches
EAN	3760326402328	3760326402335
Poids net :	1kg	2kg
Poids brut :	1,023kg	2,176kg
Dimensions :	255x180mm	266x171x131mm
Traçabilité :	Numéro de lot + Date de durabilité minimale	

PALETTISATION

	Palette Europe (80x120cm)
EAN	/
Nombre de poches/carton :	2
Nombre de cartons/rang :	19
Nombre de rangs/palette :	9
Nombre de poches/palette :	342
Poids net (kg) :	342
Poids brut (kg) : (poids de la palette inclus)	392
Hauteur maximale de la palette (cm) :	133