

	<p align="center"><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p align="center">PURÉE DE FRAMBOISE RÉFRIGÉRÉE</p> <p align="center"><i>Meeker</i></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center"><b>2x1kg</b></p>	
--	--	---

**DESCRIPTION**

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

<b>Code produit:</b>	ADP87
<b>Dénomination légale:</b>	Framboise en purée pasteurisée réfrigérée
<b>Ingrédient(s) :</b>	100% Framboise
<b>Origine du fruit:</b>	Serbie, Bulgarie
<b>Origine du produit fini:</b>	France
<b>Variété(s) :</b>	Meeker
<b>Allégation(s) :</b>	100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)
<b>Label(s) :</b>	Tracé jusqu'aux producteurs

**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>	12 mois après la date de fabrication
<b>Température de stockage:</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>Mode d'utilisation:</b>	Agiter avant utilisation
<b>Durée de conservation maximale:</b>	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) :	12 ± 2
pH (pH-mètre à 20°C) :	3,3 ± 0,5

Texture



Liquide Épaisse

**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 align="center"><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p align="center">PURÉE DE FRAMBOISE RÉFRIGÉRÉE</p> <p align="center"><i>Meeker</i></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center"><b>2x1kg</b></p>	
--	--	---

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

Energie	197kJ/46kcal
Matières grasses	<0,5g
Dont acides gras saturés	<0,1g
Glucides	9,8g
Dont sucres	7,4g
Fibres alimentaires	1,6g
Protéines	1g
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°1169/2028
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	3760326402342	3760326402359
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