

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">FICHE TECHNIQUE</p> <p align="center">PURÉE DE PASSION RÉFRIGÉRÉE 2x1kg</p> <p align="center"><i>Passiflora Edulis Flavicarpa</i></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center">1kg</p> |   |
|---|--|---|

DESCRIPTION

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

| | |
|---------------------------------|---|
| Code produit: | ADP89 |
| Dénomination légale: | Passion en purée pasteurisée réfrigérée |
| Ingrédient(s) : | 100% fruit de la passion |
| Origine du fruit: | Pérou |
| Origine du produit fini: | France |
| Variété(s) : | Passiflora Edulis Flavicarpa |
| Allégation(s) : | 100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents) |
| Label(s) : | 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)

| | |
|--|--|
| 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) : | 13 ± 2 |
| pH (pH-mètre à 20°C) : | 2,9 ± 0,5 |

Texture

**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">FICHE TECHNIQUE</p> <p align="center">PURÉE DE PASSION RÉFRIGÉRÉE 2x1kg</p> <p align="center"><i>Passiflora Edulis Flavicarpa</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> | 230kJ/54kcal |
| <i>Matières grasses</i> | <0,5g |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | <0,1g |
| <i>Glucides</i> | 12,7g |
| <i>Dont sucres</i> | 9,1g |
| <i>Fibres alimentaires</i> | <0,5g |
| <i>Protéines</i> | 0,8g |
| <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°1169/2019 |
| 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 | 3760326402304 | 3760326402311 |
| 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 |