

**PUREE SURGEELEE ACAI SANS SUCRES AJOUTES
BIO 1KG**

INGREDIENTS

Purée d'açaï * 99,8%

Citron vert*

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

VARIETE / ORIGINE

Variété / origine Brésil (Amazonie)
Fabriquée en France

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Couleur Noir
Gout Typique du fruit
Texture Liquide
Brix au réfractomètre à 20°C
* à titre indicatif 4(+/- 3) *
Acidité _____
Amertume _____
Sucre _____
Longueur en bouche _____
0 5 10

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle

Flore totale ≤ 100 000/g Par numéro de lot
Entérobactéries ≤ 1000/g Par numéro de lot
E. coli ≤ 10/g Par numéro de lot
Levures ≤ 1000/g Par numéro de lot
Moisissures ≤ 1000/g Par numéro de lot
Listeria Non détecté dans 25g Par mois et par type de produit
Salmonelles Non détecté dans 25g Par mois et par type de produit

RADIOACTIVITE

Conforme aux règlements (CE) n°737/90 et 1635/2006 et ses modifications

PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications
Contaminants Conforme au règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 et ses modifications

CERTIFICATIONS

IFS niveau supérieur et BRC grade A

Produit certifié BIO par ECOCERT France SAS FR-BIO-01

Kasher et Halal

OGM Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM

Ionisation Absence

Allergènes Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (allergène majeur selon le règlement UE 1169/2011)

Compatibilité Ovo - lacto végétariens : **Oui**
Végétaliens : **Oui**

PROCEDE THERMIQUE

Pasteurisation

CONTROLES EFFECTUES SUR NOS PRODUITS A TOUT STADE DE L'ELABORATION

A réception Contrôles visuels et physico-chimiques des matières premières
En cours de production Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs. Détection des corps étrangers
Sur nos produits finis Contrôle bactériologique. Contrôle gustatif et visuel. Détection des corps étrangers.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1kg noire avec couvercle refermable et languette d'inviolabilité

6 boîtes par cartons

150 cartons par palette 100x120

120 cartons par palette 80x120

Poids du carton : Poids net : 6Kg

**PUREE SURGELEE ACAI SANS SUCRES AJOUTES
BIO 1KG**

EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)

Dimensions	190x127x80 mm
Code EAN 13	3228170404412
Nomenclature douanière	20089999

EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)

Dimensions extérieures du carton	395x202x169mm
Volume du carton	13.5cm3
Code EAN 14	13228170404419

VALEURS NUTRITIONNELLES (G/100G DE PRODUIT) SELON REGLEMENT (UE) N°1169/2011

(les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité et les conditions de culture des fruits. Les données sont issues d'analyses ou de la table Ciqual)

Valeur énergétique en KJ/ 100g	301
Valeur énergétique en Kcal/100g	73
Matières grasses	6,3
dont acides gras saturés	1,6
dont acides gras trans	0
Glucides assimilables	0,8
dont sucres	0
Protéines	1,4
Sel	0,02
Fibres alimentaires	3,8
Humidité	87,2
Matières sèches	12,8
Vitamine D(mg/100g)	<0,2
Calcium(mg/100g)	25
Fer(mg/100g)	0,76
Potassium(mg/100g)	179

CONSERVATION ET UTILISATION

Température de stockage et de transport : -18°C

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) DDM 912 jours

Décongélation : 48h à 2°C et 4°C

Conservation après décongélation : 5 jours entre 2°C et 4°C

Pour préparation de mousses, bavares, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.

Code emballer : EMB 19153

Les produits Ponthier sont susceptibles de contenir un pourcentage de produit recyclé. Toutefois, toutes les mesures sont prises pour garantir notre standard de qualité au niveau organoleptique et sanitaire.

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
			Directeur Général	Directrice Qualité
05/10/2017	25/05/2023	FTCOM 118 - G		