

PUREE SUCREE REFRIGEREE MURE 1KG

INGREDIENTS

Mûres 90%
Sucre

VARIETE / ORIGINE

Variété / origine France, Serbie
Fabriquée en France

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Bleu nuit
Gout	Typique du fruit
Texture	Liquide
Brix au réfractomètre à 20°C * à titre indicatif	20(+/-2) *
Acidité	_____
Amertume	_____
Sucre	_____
Longueur en bouche	_____
	0 5 10

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle

Flore totale	<1000/g	Par numéro de lot
Entérobactéries	<1/g	Par numéro de lot
Levures	<100/g	Par numéro de lot
Moississures	<100/g	Par numéro de lot
E. coli	<10/g	Par mois et par type de produit
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 (UE) n° 2020/1158, 2016/52 et 2021/1533 et leurs modifications

PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications
Contaminants Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 et ses modifications

CERTIFICATIONS

IFS niveau supérieur et BRC grade A

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 et la FDA)
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 Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs.

PUREE SUCREE REFRIGEREE MURE 1KG

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg avec bouchon refermable et languette d'inviolabilité
6 sachets par carton
90 cartons par palette 80x120
120 cartons par palette 100x120
Poids du carton : Poids net : 6Kg

EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)

Dimensions 140x242x90 mm
Code EAN 13 3228170831409
Nomenclature douanière 20089967

EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)

Dimensions extérieures du carton 240x240x265 mm
Volume du carton 15.26 cm³
Code EAN 14 13228170831406

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	330
Valeur énergétique en Kcal/100g	78
Matières grasses	0
dont acides gras saturés	0
dont acides gras trans	0
Glucides assimilables	18
dont sucres	17
Protéines	0,7
Sel	0
Fibres alimentaires	0,9
Humidité	79,8
Matières sèches	20,2
Vitamine D(mg/100g)	<0,2
Calcium(mg/100g)	39
Fer(mg/100g)	1,8
Potassium(mg/100g)	194

CONSERVATION ET UTILISATION

Température de stockage et de transport : +2°C +6°C

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) DDM 456 jours

Agiter avant emploi

Après ouverture : 12 jours au réfrigérateur

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 19153A

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
23/10/2006	04/04/2024	FTCOM 581 - W		