

Description :

81 % de fruits exotiques : mangues, fruits de la passion, abricot, ananas. Sans colorant ni arôme ajouté.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 Union Européenne

Marque : 
Calibre : 500 g
Conditionnement – calibre : CT 6 PC 500 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : PC
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 1080
Etat du produit : Pasteurisé
MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler 24 h entre 0 et 4°C Agiter avant utilisation, ne pas décongeler au micro-ondes

LES PLUS PRODUITS :

Fabriqué à partir d'une sélection des meilleurs fruits. Sans arôme ajouté, ni colorant conformément à la réglementation en vigueur. Une pipette verseuse pour un maximum de précision dans vos décors. Multitude d'utilisations possibles : en décor d'assiettes de pâtisseries ou de coupes de glaces, en accompagnement de fromage blanc, de salades de fruits.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 15 g
Energie	514 Kj / 121 Kcal	77 Kj / 18 Kcal
Protéines (g)	0.6	0.1
Glucides (g)	28	4.2
dont Sucres (g)	26	3.9
Matières grasses (g)	0.2	
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	2	0.3
Sel (g)	< 0.01	
Sodium (mg)	< 0	0
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 3.00

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné

Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Dénomination légale de vente : Coulis de fruits exotiques sucré pasteurisé surgelé
INGREDIENTS :

81% de fruits (ananas, abricot, mangue, fruit de la passion), sucre (19%)

39664

Coulis de fruits exotiques

flacon souple

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440102356

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 23 x l 15 x h 15

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 105

Nb d'UMC / couche : 150

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 02408

Code douanier : 20071091

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.