



LES PURÉES DE FRUITS

Purée de fruits de la passion sucrée surgelée

6 x 1 kg



LES PLUS PRODUIT

- Des fruits sélectionnés à maturité
- Un brix adapté au profil naturellement sucré de chaque fruit
- Sans OGM, sans allergène

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Purée de fruits de la passion sucrée surgelée

Poids net : 1 kg

Liste ingrédients : Jus et pulpe de fruits de la passion 85,7%, sucre.

Origines : Equateur, Pérou, autres selon approvisionnement

Type emballage : Bac de 1 kg avec opercule et couvercle en plastique

Indice réfractométrique : Valeur cible = 25 ± 2°Brix

pH : 2,8 ± 0,5

Régime	Approprié
Végétarien	✓
Végan	✓
Sans gluten	✓
Sans lactose	✓

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie	506 kJ / 120 kcal
Matières grasses	0,6 g
- dont acides gras saturés	0,05 g
Glucides	22,4 g
- dont sucres	22,3 g
Fibres alimentaires	8,9 g
Protéines	1,9 g
Sel	0,07 g

Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2014

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Critères (UFC / g)
Flore Aérobie mésophile totale	< 100 000
<i>E.coli</i>	< 10
Levures	< 50 000
Moisissures	< 50 000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g
Salmonelle	Absence dans 25 g

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication : 24 mois

DDM à livraison : 16 mois

Type marquage : Impression sur étiquette latérale (exemple : DDM = MM/AAAA, puis code lot = quantité+année de prod+code atelier).

Conditions de conservation :

Avant ouverture : Conserver à <- 18°C. Décongeler en 24h à 0-4°C. Agiter avant ouverture.

Après ouverture : Conserver à <- 18°C. Conserver 5 jours à 0-4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Lieu de transformation : Anneyron, Rhone Alpes - France

Sécurité alimentaire : Site de fabrication certifié IFS.

Ne contient pas d'OGM : non soumis à étiquetage sur les OGM d'après le règlement en vigueur.

Produit non ionisé selon le règlement en vigueur.

Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur sur les métaux lourds et pesticides.

Absence d'allergènes sur site.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code Interne : 113210

Nomenclature douanière : 2008 99 51

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut Moyen kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm ³
Bac	3 76017	498188 4	1 UVC	1	1,07				
Carton	3 76017	498189 1	6 UVC	6	6,66	389	200	207	16,10
Couche			12 Cartons = 72 UVC	72	79,9				
Palette			9 Couches x 12 Cartons = 648 UVC	648	742,0	1200	800	1959	1881

* En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi

* Visuel(s) non contractuel(s)



FRUIT PUREES

Frozen sweetened passion fruit puree

6 x 1 kg



PRODUCT BENEFITS

- Fruits selected at the right ripeness
- Brix adapted to the naturally sweet profile of each fruit
- GMO-free, allergen-free

PRODUCT INFORMATION

Legal name : Frozen sweetened passion fruit puree

Net weight : 1 kg

Ingredients : Passion fruit juice and flesh 85,7%, sugar.

Origins : Ecuador, Peru, others depending on supply

Packaging : 1 kg tub with peel-off membrane seal and lid

Refractometric index : Target value = 25 ± 2°Brix

pH : 2,8 ± 0,5

Specific diet	Appropriate
Vegetarian	✓
Vegan	✓
Gluten-free	✓
Lactose-free	✓

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy	506 kJ / 120 kcal
Total Fat	0,6 g
- Saturated Fat	0,05 g
Total Carbohydrates	22,4 g
- Sugars	22,3 g
Dietary Fibers	8,9 g
Proteins	1,9 g
Salt	0,07 g

ANSES-CIQUAL French food composition table version 2014

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Germs	Criteria (CFU / g)
Total aerobic count	< 100 000
<i>E.coli</i>	< 10
Yeasts	< 50 000
Moulds	< 50 000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence in 25 g
<i>Salmonella</i>	Absence in 25 g

TECHNICAL INFORMATION

BBD from production date : 24 months

BBD from delivery date : 16 months

Type of marking : printing on the side label (eg: BBD = MM/YYYY, Batch N° = day number + year number + factory code).

Storage conditions :

Before opening : Keep below -18°C (0°F). Defrost 24h at 0-4°C (32-39°F). Shake before use.

After opening : Keep below -18°C (0°F). Keep 5 days at 0-4°C (32-39°C). Do not refreeze once defrosted.

Processing place : Anneyron, Rhone Alpes - France

Food Safety :

Fabrication site certified IFS.

GMO-free : GMO labelling not required according to the current legislation.

Product not subjected to ionising radiation

In compliance with French and European regulation on Heavy metals and Pesticides.

Absence of allergens on-site.

LOGISTICAL INFORMATION

Internal code : 113210

Customs Tariff Number : 2008 99 51

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + UNFF	CIP + Key				Lenght	Width	Height	Vol dm3
Tub	3 76017	498188 4	1 CSU	1	1,07				
Box	3 76017	498189 1	6 CSU	6	6,66	389	200	207	16,10
Layer			12 Boxes = 72 CSU	72	79,9				
Pallet			9 Layers x 12 Boxes = 648 CSU	648	742,0	1200	800	1959	1881

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + UNFF	CIP + Key				Lenght	Width	Height	Vol dm3
Tub	3 76017	498188 4	1 CSU	1	1,07				
Box	3 76017	498189 1	6 CSU	6	6,66	389	200	207	16,10
Layer			15 Boxes = 90 CSU	90	99,9				
Pallet			9 Layers x 15 Boxes = 810 CSU	810	916,7	1200	1000	1943	2332

* In case of inconsistency between the data sheet and the packaging, please note that only the packaging is the proof

*Non-contractual image(s)