



LES PURÉES DE FRUITS

Purée de mûre sucrée pasteurisée

4 x 1 kg



LES PLUS PRODUIT

- Des fruits sélectionnés à maturité
- Un brix adapté au profil naturellement sucré de chaque fruit
- Des qualités originelles préservées par un process spécifique
- Sans OGM, sans allergène

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Purée de mûre sucrée pasteurisée

Poids net : 1 kg

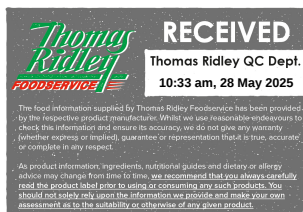
Liste ingrédients : Mûre 92,5%, sucre.

Origines : Serbie

Type emballage : Poche de 1kg

Indice réfractométrique : Valeur cible = $20 \pm 2^\circ\text{Brix}$

pH : $4,2 \pm 0,5$



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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie	291 kJ / 69 kcal
Matières grasses	0,2 g
- dont acides gras saturés	0,01 g
Glucides	13,0 g
- dont sucres	12,1 g
Fibres alimentaires	6,1 g
Protéines	0,8 g
Sel	< 0,01 g

Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciquel 2014

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Critères (UFC / g)
Flora 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 : 15 mois

DDM à livraison : 10 mois

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

Conditions de conservation :

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais, de préférence en dessous de 25°C.

Après ouverture : Conserver 5 jours au réfrigérateur (+2/+6°C)

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 majeurs (au sens du Règlement UE n°1169/2011) sur nos lignes de fabrication.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code Interne : PF280404

Code interne Valade: NE351301

Nomenclature douanière : 2008 99 67

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut Moyen kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm3
Poche	3 76017	498093 1	1 UVC	1,0	1,06				
Carton	3 76017	498094 8	4 UVC	4,0	4,42	225	155	248	8,65
Couche			24 Cartons = 96 UVC	96,0	106,1				
Palette			7 Couches x 24 Cartons = 672 UVC	672,0	765,1	1200	800	1942	1864

* 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

Sweetened pasteurized blackberry puree

4 x 1 kg



PRODUCT BENEFITS

- Fruits selected at the right ripeness
- Brix adapted to the naturally sweet profile of each fruit
- Original qualities preserved by a specific process
- GMO-free, allergen-free

PRODUCT INFORMATION

Legal name : Pasteurized sweetened blackberry puree

Net weight : 1 kg

Ingredients : Blackberry 92,5%, sugar.

Origins : Serbia

Packaging : 1 kg pouch

Refractometric index : Target value = 20 ± 2°Brix

pH : 4,2 ± 0,5

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

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy	291 kJ / 69 kcal
Total Fat	0,2 g
- Saturated Fat	0,01 g
Total Carbohydrates	13,0 g
- Sugars	12,1 g
Dietary Fibers	6,1 g
Proteins	0,8 g
Salt	< 0,01 g

ANSES-CIQUAL French food composition table version 2014

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Germes	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 : 15 months

BBD from delivery date : 10 months

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

Storage conditions :

Before opening : Keep in a cool place, preferably below 25°C

After opening : Keep 5 day in a refrigerator between +2 and +6°C (under normal conditions of use)

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 major allergens (Regulation EU n° 1169/2011) on our production lines

LOGISTICAL INFORMATION

Item code: Upon request

Customs Tariff Number : 2008 99 67

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + UNFF	CIP + Key				Length	Width	Height	Vol dm3
Pouch			1 CSU	1,0	1,06				
Box			4 CSU	4,0	4,42	225	155	248	8,65
Layer			24 Boxes = 96 CSU	96,0	106,1				
Pallet			7 Layers x 24 Boxes = 672 CSU	672,0	765,1	1200	800	1942	1864

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + UNFF	CIP + Key				Length	Width	Height	Vol dm3
Pouch			1 CSU	1,0	1,06				
Box			4 CSU	4,0	4,42	233	163	258	9,80
Layer			30 Boxes = 120 CSU	120,0	132,6				
Pallet			6 Layers x 30 Boxes = 720 CSU	720,0	812,9	1200	1000	1622	1946

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

*Non-contractual image(s)