

	PUREE DE FRAMBOISE PASTEURISEE SUCREE - 1 KG		Page1/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004438	MAJ : 28 Avril 2017
	Code barre produit :	358473 004438 3	Révision : 000

Description du produit :	Purée de framboise pasteurisée sucrée Couleur: caractéristique de la purée de framboise Goût: caractéristique de la purée de framboise - absence de goût étranger Odeur: caractéristique de la purée de framboise - absence d'odeur étrangère
Conditionnement :	Poche aseptique aluminisée: Poids net d'une poche: 1kg 1 carton: 6 poches de 1kg Poids net carton: 6kg Poids brut carton: 6.5kg Dimensions du carton: 260 x 195 x 255 mm
Etiquetage :	Etiquette collée sur la poche et sur le carton : - Date de production : JJ/MM/AAAA - DDM : JJ/MM/AAAA - Numéro de lot: XXXXXXXX Valeurs nutritionnelles pour 100g (règlement INCO 1169/2011CE) Energie : 339 kJ / 80 Kcal Matières grasses : <0.5g Dont Acides gras saturés : 0g Glucides : 14g Dont sucres : 14g Protéines : 1.3g Sel : <0.01g
Ingrédients :	Framboise 90%, sucre.
Mode d'emploi :	Usage réservé aux professionnels pour l'élaboration de confiseries, pâtisseries.
Conservation :	12 mois à compter de la date de fabrication. Après ouverture: se conserve 3 jours au réfrigérateur (+4°C) dans son conditionnement d'origine bien refermé.
Conditions de stockage :	Stocker dans un endroit frais (température inférieure à +15°C), dans son emballage d'origine.

	PUREE DE FRAMBOISE PASTEURISEE SUCREE - 1 KG		Page 2/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004438	MAJ : 28 Avril 2017
	Code barre produit :	358473 004438 3	Révision : 000
	Code barre carton :	3584731 004438 2	

Produit d'origine : Végétale

Pays d'origine : FRANCE

Composition :

90 %	Framboises
10 %	Sucre

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique 80 Kcal/100g 334.4 KJ/100g	Matières grasses <0.5 %	Acides gras saturés <0.01 %	Glucides 14 %	Sucres 14 %
Fibres alimentaires 6 %	Protéines 1.3 %	Sel <0.01 %	Sodium <0.005 %	

Caractéristiques microbiologiques :

Produit stable d'un point de vue microbiologique (test de stabilité selon les normes en vigueur)

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Valeurs
Brix	17 - 21
pH	2.3 - 3.3

Démarche HACCP : OUI

Information OGM : Ce produit ne nécessite aucune mention étiquetable concernant les OGM au sens des règlements CE 1829-2003 et CE 1830-2003.

	PUREE DE FRAMBOISE PASTEURISEE SUCREE - 1 KG		Page 3/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004438	MAJ : 28 Avril 2017
	Code barre produit :	358473 004438 3	Révision : 000
	Code barre carton :	3584731 004438 2	

Information pour régimes particuliers :

- Lait et dérivés	- Oeuf et dérivés	- Poisson et dérivés
- Crustacés et dérivés	- Soja et dérivés	- Gluten
- Arachide et dérivés	- Noix et fruits à coques	- Sésame
- Sulfites (E220->E227) > 10mg/kg	- Lupin et dérivés	- Moutarde et dérivés
- Mollusques et dérivés	- Céleri	

X substance présente dans le produit en tant qu'ingrédient ou composant d'un des ingrédients.

0 possibilité contamination croisée, présence éventuelle de traces de cette substance dans le produit.

- absence de cette substance dans le produit.

Palettisation :

1 couche = 18.00 cartons
1 palette = 7.00 couches = 126 cartons
1 palette = 756 **kg net** = 819 **kg brut**
Type palette : EUR (80*120 cm)

© DGF Industries Zone Industrielle des Cettons.
78570 CHANTELOUP LES VIGNES

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. DGF se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.