

	<b>PUREE DE FRUITS ROUGES PASTEURISEE SUCREE - 1 KG</b>		<b>Page1/3</b>
	<b>DGF COEUR SAUVAGE</b>		
<b>Code produit :</b>	<b>004432</b>	<b>MAJ : 20 Janvier 2017</b>	
<b>Code barre produit :</b>	<b>358473 004432 1</b>	<b>Révision : 000</b>	

<b>Description du produit :</b>	<p>Purée de fruits rouges pasteurisée sucrée</p> <p><b>Pays de récolte:</b>  <b>Framboise:</b> France, Chili, Serbie, Europe de l'Est.  <b>Griottes:</b> Europe de l'Est et autres selon approvisionnements.  <b>Mûres:</b> Chili, France et autres selon approvisionnements.  <b>Fraises:</b> Pologne, France, Maroc et autres selon approvisionnements.  <b>Myrtille:</b> Europe de l'Est, Canada, Chili, Maroc et autres selon approvisionnements.</p> <p><b>Couleur:</b> caractéristique de la purée de fruits rouges.  <b>Goût:</b> caractéristique de la purée de fruits rouges - absence de goût étranger  <b>Odeur:</b> caractéristique de la purée de fruits rouges - absence d'odeur étrangère</p>
<b>Conditionnement :</b>	<p>Poche aseptique aluminisée  Poids net d'une poche: 1kg</p> <p>1 carton: 6 poches de 1kg  Poids net carton: 6kg  Poids brut carton: 6.5kg</p> <p>Dimensions du carton: 260 x 195 x 255 mm</p>
<b>Etiquetage :</b>	<p>Etiquette collée sur la poche et sur le carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de production : JJ/MM/AAAA</li> <li>- DDM : JJ/MM/AAAA</li> <li>- Numéro de lot: XXXXX</li> </ul> <p>Valeurs nutritionnelles pour 100g (règlement INCO 1169/2011CE)  Energie : 331 kJ / 79 Kcal  Matières grasses : &lt;0.5g  Dont Acides gras saturés : 0g  Glucides : 16g  Dont sucres : 15g  Protéines : 0.9g  Sel : &lt;0.01g</p>
<b>Ingrédients :</b>	Fruits rouges (framboise, griotte, fraise, mûre, myrtille) 90%, sucre.
<b>Mode d'emploi :</b>	Usage réservé aux professionnels pour l'élaboration de confiseries, pâtisseries.
<b>Conservation :</b>	12 mois à compter de la date de fabrication. Après ouverture: se conserve 5 jours au réfrigérateur (+2/+6°C) dans son conditionnement d'origine bien refermé.
<b>Conditions de stockage :</b>	Stocker dans un endroit frais (température inférieure à +15°C), dans son emballage d'origine.



DGF COEUR SAUVAGE		
Code produit :	004432	MAJ : 20 Janvier 2017
Code barre produit :	358473 004432 1	Révision : 000
Code barre carton :	3584731 004432 0	

Produit d'origine : Végétale

Pays d'origine : Transformé en France

Composition :

90 % Fruits rouges (fraise, groseille, mûre, framboise, cassis)  
10 % Sucre

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres
79 Kcal/100g	<0.5 %	<0.01 %	16 %	15 %
330.22 KJ/100g				
Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Sodium	
3.6 %	0.9 %	<0.01 %	<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	16 - 20
pH	2.5 - 3.5

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 FRUITS ROUGES PASTEURISEE SUCREE - 1 KG		Page 3/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004432	MAJ : 20 Janvier 2017
	Code barre produit :	358473 004432 1	Révision : 000
Code barre carton :	3584731 004432 0		

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)	

**78570CHANTELOUP LES VIGNES**

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