

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 004435
		Code barre : 358473 004435 2
		MAJ : 20/01/2017
		Page : 1/2
PRODUIT	 PURÉE DE MANGUE PASTEURISÉE SUCRÉE - 1 KG	

Description produit :

Purée de mangue pasteurisée sucrée

Pays de récolte: Inde et autres selon approvisionnements.

Couleur: caractéristique de la purée de mangue.

Goût: caractéristique de la purée de mangue - absence de goût étranger

Odeur: caractéristique de la purée de mangue - absence d'odeur étrangère

Etiquetage :

Etiquette collée sur la poche et sur le carton :

- Date de production : JJ/MM/AAAA
- DDM : JJ/MM/AAAA
- Numéro de lot: XXXXX

Valeurs nutritionnelles pour 100g (règlement INCO 1169/2011CE)

Energie : 411 kJ / 97 Kcal

Matières grasses :

Dont Acides gras saturés : 0g

Glucides : 22g

Dont sucres : 21g

Protéines : 0.6g

Sel :

Ingrédients :

Mangue 90%, sucre.

Conditions de stockage :

Stocker dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), dans son emballage d'origine.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 004435
		Code barre : 358473 004435 2
		MAJ : 20/01/2017
		Page : 2/2
PRODUIT	 PUREE DE MANGUE PASTEURISEE SUCREE - 1 KG	

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

Utilisation :

Mode d'emploi : Usage réservé aux professionnels pour l'élaboration de confiseries, pâtisseries.

Conservation et traçabilité :

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.
