

	PUREE DE PASSION PASTEURISEE SUCREE - 1 KG		Page1/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004439	MAJ : 17 Janvier 2017
	Code barre produit :	358473 004439 0	Révision : 001

Description du produit :	<p>Purée de fruit de la passion pasteurisée sucrée.</p> <p>Pays de récolte: Equateur, Pérou et autres selon approvisionnements.</p> <p>Couleur: caractéristique de la purée de fruit de passion.</p> <p>Goût: caractéristique de la purée de fruit de la passion - absence de goût étranger</p> <p>Odeur: caractéristique de la purée de fruit de la passion - absence d'odeur étrangère</p>
Conditionnement :	<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>
Etiquetage :	<p>Etiquette collée sur la poche et sur le carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date de production : JJ/MM/AAAA - DDM : JJ/MM/AAAA - Numéro de lot: XXXXX <p>Valeurs nutritionnelles pour 100g (règlement INCO 1169/2011CE)</p> <p>Energie : 487 kJ / 116 Kcal</p> <p>Matières grasses : <0.5g</p> <p>Dont Acides gras saturés : 0g</p> <p>Glucides : 18g</p> <p>Dont sucres : 18g</p> <p>Protéines : 2g</p> <p>Sel : <0.01g</p>
Ingrédients :	Fruit de la passion 90%, sucre.
Mode d'emploi :	Usage réservé aux professionnels pour l'élaboration de confiseries, pâtisseries.
Conservation :	18 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 PASSION PASTEURISEE SUCREE - 1 KG		Page 2/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004439	MAJ : 17 Janvier 2017
	Code barre produit :	358473 004439 0	Révision : 001
Code barre carton :	3584731 004439 9		

Produit d'origine : Végétale

Pays d'origine : FRANCE

Composition :

90 %	Fruit de la passion
10 %	Sucre

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique 116 Kcal/100g 484.88 KJ/100g	Matières grasses 0.6 %	Acides gras saturés <0.01 %	Glucides 18 %	Sucres 18 %
Fibres alimentaires 9.4 %	Protéines 2 %	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	18.5 - 22.5
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 PASSION PASTEURISEE SUCREE - 1 KG		Page 3/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004439	MAJ : 17 Janvier 2017
	Code barre produit :	358473 004439 0	Révision : 001
Code barre carton :	3584731 004439 9		

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
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.