

	PUREE D'ABRICOT SUCREE SURGELEE - 1KG		Page1/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004201	MAJ : 24 Juillet 2017
	Code barre produit :	358473 004201 3	Révision : 000

Description du produit :	<p>Purée d'abricot sucrée à 10%, pasteurisée et surgelée.</p> <p>Goût : caractéristique de l'abricot, absence de goût étranger Odeur: caractéristique de l'abricot, absence d'odeur étrangère Couleur : jaune orangé typique de l'abricot Aspect : purée homogène</p> <p>Variété: Orange Red, Bergeron Pays de récolte: France et autres selon approvisionnements</p>
Conditionnement :	<p>1 barquette plastique blanche operculée avec couvercle. Poids net : 1 kg Poids brut : 1.04kg Dimensions : 180 x 120 x 70mm</p> <p>1 carton = 6 barquettes Poids net = 6 kg Poids brut = 6.56 kg Dimensions carton : 395 x 195 x 160mm</p>
Etiquetage :	<p>Sur la barquette et le carton: Date de production : JJ/MM/AAAA Date d'expiration : JJ/MM/AAAA Numéro de lot : XXXXX</p> <p>Déclaration nutritionnelle pour 100g (selon règlement INCO 1169/2011CE) Energie: 356 kJ / 84 kcal Matières grasses: <0.5g Dont acides gras saturés: 0g Glucides: 18g Dont sucres: 17g Fibres alimentaires: 1.5g Protéines: 0.8g Sel: <0.01g</p>
Ingrédients :	Abricot, sucre (10%), antioxydant : acide ascorbique E300.
Mode d'emploi :	<p>Applications :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Glacierie : Parfait, sorbet, crème glacée aux fruits,... * Pâtisserie : Mousse aux fruits, gelées de fruits,... * Confiserie : Bonbons, gommes, pâtes de fruits. * Chocolaterie : Ganaches aux fruits,... * En restauration pour la réalisation de fonds d'assiettes.
Conseils d'utilisation :	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conservation :	<p>36 mois Se conserve 3 jours au réfrigérateur (4°C) après ouverture</p>
Conditions de stockage :	Dans son emballage d'origine à - 18°C

	PUREE D'ABRICOT SUCREE SURGELEE - 1KG		Page 2/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004201	MAJ : 24 Juillet 2017
	Code barre produit :	358473 004201 3	Révision : 000
Code barre carton :	3584731 004201 2		

Produit d'origine : Végétale

Pays d'origine : FRANCE

Composition :

%	Purée d'abricot Bergeron / Vallée du Rhône
10 %	Sucre (saccharose de betterave)
%	Antioxydant : acide ascorbique (E300)

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique 84 Kcal/100g 351.12 KJ/100g	Lipides <0.5 %	Acides gras saturés 0.00 %	Glucides 18 %	Sucres 17 %
Fibres alimentaires 1.5 %	Protéines 0.8 %	Sel <0.01 %	Sodium <0.005 %	

Caractéristiques microbiologiques :

Critères	Taux (germes / g)
Flore totale	<10 000
Entérobactéries	<500
E.coli	<10
Levures / Moisissures	<1 000
Staphylococcus aureus	<100

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Valeurs
Brix	18 - 22
pH	3.0 - 4.0

Démarche HACCP : OUI

Information OGM : Ce produit ne nécessite aucune mention étiquetable concernant les OGM au sens des règlements CE 1829-2003 et CE1830-2003.

Information ionisation : Ce produit n'a pas été ionisé et n'a pas été fait à partir de produits ionisés.

	PUREE D'ABRICOT SUCREE SURGELEE - 1KG		Page 3/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	004201	MAJ : 24 Juillet 2017
	Code barre produit :	358473 004201 3	Révision : 000
Code barre carton :	3584731 004201 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		

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 = 12.00 cartons
1 palette = 11.00 couches = 132 cartons
1 palette = 792 **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.