

PRESENTATION DU PRODUIT :

✓ Désignation : Brisure de Framboise

Le produit est fabriqué à partir de fruits mûrs, sains, propres avant congélation et surgelés **IQF** (Individual Quick Frozen).

✓ Texture : Fruits sains, mûrs et sans fermentation

✓ Couleur : Rouge, rose, bordeaux

✓ Goût et Odeur : Caractéristique de la framboise



CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

GERMES	m (UFC / g)	M (UFC / g)
Salmonella	Absence dans 25 g	
Listeria	Absence dans 25 g	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100 G

	Valeur
Energie	188 KJ ou 45 Kcal
Matière Grasse	< 0,3 g
↳ dont acides gras saturés	traces
Glucides	4,2 g
↳ dont sucre	4,2 g
Fibres Alimentaires	6,7 g
Protéines	1,4 g
Sel	< 0.01 g

INFORMATIONS DIVERSES

⇒ Conservation : -18°C pendant 2 ans

⇒ Origine : Import

⇒ Population ciblée : tout consommateur

⇒ Instructions d'utilisation : **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**

Décongélation au réfrigérateur pendant 6 à 8 heures

Après ouverture : 3 jours dans le compartiment glace du réfrigérateur ou
24 h dans un réfrigérateur

CONDITIONNEMENT

	Sachet	Carton	
		Nombre de sachet	Poids net
<u>Valeurs</u>	1 Kg	5	5 Kgs

☺ COORDONNEES FOURNISSEUR ☺

S.A. THOMAS LE PRINCE - 342, route du Robinson - Zone d'Uaz - 74150 VALLIERES
Tél. 04 50 62 12 77 - Télécopie 04 50 62 26.02