

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits, issus de lots, de variétés sélectionnés et assemblés afin de garantir une odeur, une couleur et une saveur typiques du fruit frais.

CONTROLES ET CARACTERISTIQUES
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES : (contrôles matière première de chaque lot)

Ingrédient(s)	:	mangue 100%
Variété(s)	:	Alphonso
Origine(s)	:	Inde
Absence de colorant et de conservateur conformément à la législation.		
Traitement thermique	:	flash pasteurisation
Date limite d'utilisation optimale	:	30 mois à partir de la date de fabrication

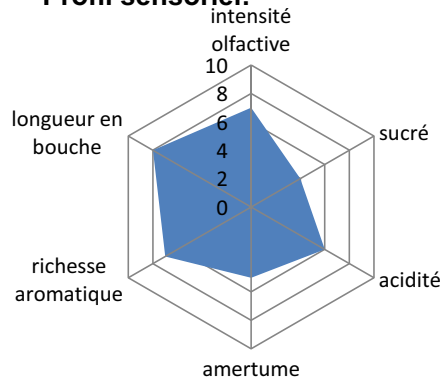
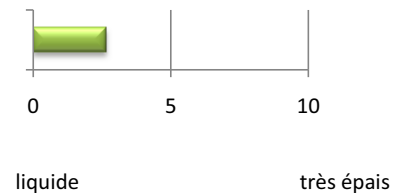
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES : (contrôles tout au long de la fabrication)

(hors imprécisions liées aux appareils et aux pratiques de mesure)

Brix au réfractomètre à 20° C	:	18° Brix +/- 2
Extrait sec à titre indicatif (+/-1,50%)	:	22 %
pH au pHmètre à 20° C	:	3,60 à 4,40
Cendres (+/-1,40%)	:	0,5 g/100g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : (contrôles sur chaque lot par un panel interne)

Couleur:

Profil sensoriel:

Viscosité :

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES : (valeurs indicatives)

Valeur calorique en Kcal/100g	Valeur calorique en Kj/100g	Glucides en g/100g	Protides en g/100g (+/-2%)	Lipides en g/100g (+/-2%)	Sodium en mg/100g (+/-2,40%)	Acides gras saturés en mg/100g	Fibres Totales en g/100g (+/-15%)	Sucres solubles Totaux en g/100g (+/-5%)
81	341	19,6	0,7	0,70	5	312	1,8	13,8

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES : « m » (1 analyse par lot minimum)

Méthodes

Micro-organismes aérobies à 30°C	:	< 5 000 /g	3M-01/1-09/89	pétrifilm FT
Enterobactéries	:	< 10 /g	3M-01/6-09/97	pétrifilm entero
E.coli	:	< 5 /g	3M-01/8-06/01 inc à 44°C	pétrifilm select E.coli
Levures	:	< 2 000 /g	NF V 08-059	
Moisissures	:	< 1 500 /g	NF V 08-059	

Boiron Frères S.A.S

BP21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)
 RCS Romans sur Isère 542 015 763 siret 542 015 763 00049 ape 1039B
 Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50- E.mail : contact@boironfreres.com

SECURITE ALIMENTAIRE

Allergènes : notre produit ne contient aucun allergène visé par la liste de l'annexe III bis de la directive 2007/68/CE. Nous sélectionnons des matières premières non issues d'OGM en conséquence, ce produit n'induit pas un étiquetage spécifique dans la liste des ingrédients conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003.

Les matières premières sélectionnées sont en accord avec la législation Européenne (CE) N°149/2008 et (CE) 396/2005 concernant les pesticides et concernant les métaux lourds règlement (CE) N°629/2008.

Nos emballages sont conformes au règlement cadre 1935/2004EC relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et conformes à la directive plastique 2002/72EC et ces amendements.

Traçabilité : notre organisation respecte le règlement Européen 178/2002. Elle prend en compte les approvisionnements en matières et emballages, la transformation et la distribution du produit fini.

MANAGEMENT DE LA QUALITE

Notre site de production a développé depuis 1996 une démarche HACCP et est certifié ISO 9001 version 2000 depuis 2003 et ISO 14001 depuis 2006.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

	UNITE CONSOMMATEUR (UC)	UNITE REGROUPEMENT (UV)
Conditionnement	Barquette de 1kg avec couvercle Opercule d'inviolabilité pelable	Carton simple cannelure, contenant 2 couches de 3 barquettes
Composition	Polypropylène (PP) pour contact alimentaire	Carton recyclé
Poids net	1 000 g minimum	6 000 g minimum
Poids brut	1 065 g +/- 5 g	6 630 g +/- 50 g
Dimensions	250 x 97 x 91 mm, soit 0,0022 m ³ (couvercle compris)	295 x 263 x 180 mm, soit 0,01396 m ³
Traçabilité	Date limite d'utilisation optimale (faisant office de numéro de lot = AAAA/MM/JJ+lettre), l'heure de conditionnement	
Gencod EAN	3 389130 00680 7 (EAN 13)	6 3 389130 00680 9 (ITF 14)
Conditions de stockage et de transport	Température de conservation de -18°C	

	PALETTISATION
Nombre de cartons par couche	12
Nombre de couches par palette	10
Nombre de cartons par palette	120
Nombre d'unités consommateurs	720
Type et dimension de la palette	EUROP 800 X 1 200 mm
Hauteur de la palette	1 955 mm

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

CONDITIONS DE STOCKAGE:

Avant décongélation : -18°C

Après décongélation : +2°C/+4°C

MODE DE DECONGELATION ET D'UTILISATION:

Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, Les vergers Boiron vous recommandent de décongeler le produit dans son emballage d'origine fermé entre +2 et +4°C, 24 heures minimum.

Si besoin, vous pouvez également décongeler le produit dans son emballage d'origine au bain-marie ou au micro-ondes à température modérée.

Afin d'obtenir un produit de qualité parfaitement homogène, Les vergers Boiron vous conseillent de décongeler la totalité du produit et de le mélanger.

Après décongélation, ce produit se comporte comme un produit frais. Veillez à le conserver dans des conditions optimales et l'utiliser rapidement dans les jours suivant la décongélation.

NE PAS RECONGELER APRES DECONGELATION