

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Coulis obtenu par broyage et raffinage de fruits, issus de lots et 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)

- Ingrédients : fraise 84%, sucre cristallisé, sirop de sucre inverti
- Variétés : variété principale sanga sangana
- 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

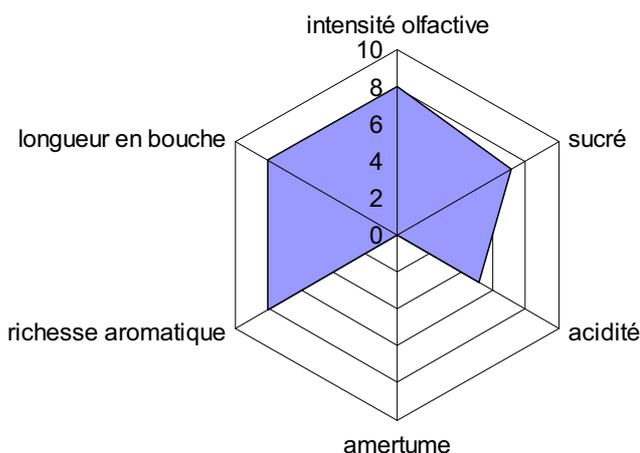
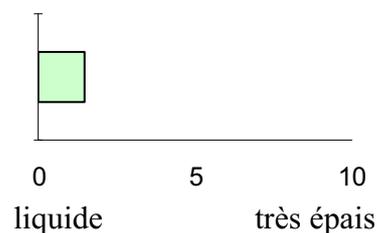
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (contrôles tout au long de la fabrication)

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

- Brix au réfractomètre à 20° C : 22° Brix +/- 1
- Extrait sec à titre indicatif (+/-1,50%) : 25,1 %
- pH au pHmètre à 20° C : 3,00 à 3,60
- Cendres (+/-1,40%) : 0,4 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%)
93	396	24,2	0,5	<0,1	4,7	17	1,40	19,3

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

- Micro-organismes aérobies à 30°C : < 5 000 /g
- Enterobactéries : < 10 /g
- E.coli : < 5 /g
- Levures : < 2 000 /g
- Moisissures : < 1 500 /g

Méthodes

- 3M-01/1-09/89 *pétrifilm*FT
- 3M-01/6-09/97 *pétrifilm* entero
- 3M-01/8-06/01inc à 44°C *pétrifilm select E.coli*
- NF V 08-059
- NF V08-059

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	Bouteille de 500g avec bouchon verseur	Carton simple cannelure, contenant 3 rangées de 4 bouteilles séparées par 2 intercalaires carton
Composition	Polyéthylène (PE) pour contact alimentaire	Carton recyclable
Poids net	500 g minimum	6000 g minimum
Poids brut	542 g +/- 3 g	6837 g +/- 50 g
Dimensions	Hauteur 190mm - Diamètre 74mm	300 x 235 x 205 mm, soit 0,0144 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 01447 5 (EAN 13)	6 3 389130 01447 7 (ITF 14)
Conditions de stockage et de transport	Température de conservation de -18°C	

	PALETTISATION
Nombre de cartons par couche	13
Nombre de couches par palette	9
Nombre de cartons par palette	117
Nombre d'unités consommateurs	1404
Type et dimension de la palette	EUROP 800 X 1 200 mm
Hauteur de la palette	2030 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:

ATTENTION : La bouteille n'est pas micro-ondable.

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 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