	<b>Coulis de fruits surgelé : Fruits rouges 500g</b>	
	<b>Code article : 1460-UN</b> <b>Code colis : 1460</b>	<b>Version : 8.0</b> <b>Date de mise à jour : 03/06/2022</b>
	<b>EAN 13 : 3389130014604</b>	<b>GTIN 14 : 63389130014606</b>

**Description :**

Coulis obtenu par broyage et raffinage de fruits, issus de lots, de variétés sélectionnés. Les lots de matières premières sont assemblés afin de garantir une qualité et une saveur constantes.

**Composition :**

<b>Ingrédients</b>	<b>Quantité (%)</b>	<b>Liste des origines sélectionnées*</b>
Fruits (fraise, mûre, griotte, groseille)	83	
Sucre cristallisé, sirop de sucre inverti	17	France Belgique
fraise		Espagne
mûre		Chili Serbie
griotte		Serbie
groseille		France

*\* utilisées en quantités variables; les origines peuvent évoluer pour garantir une qualité constante du produit.*

**Process :**


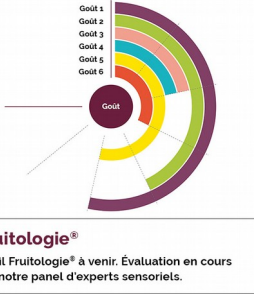
Traitement thermique :	Pasteurisation
Seuils de détection métallique	<b>Inox : 4 mm</b>
	<b>Non ferreux : 3 mm</b>
	<b>Ferreux : 2 mm</b>

**Certifications :**

Le site de transformation est certifié FSSC 22000 et ISO 22000

**Critères physico chimiques :**

	<b>Valeur cible</b>	<b>Tolérance</b>	<b>Unité</b>
Brix	24	23 - 25	° Brix
pH	3.35	3.00 - 3.70	
Extrait sec (À titre indicatif)	25	24.5 - 25.5	g/100g

Couleur (photo non contractuelle)	Profil sensoriel	
		<p><b>Aspect visuel</b></p> <p>Aspect 1 ○○○○○○○</p> <p>Aspect 2 ○○○○○○○</p> <p>Aspect 3 ○○○○○○○</p> <p><b>Texture en bouche</b></p> <p>Texture 1 ○○○○○○○</p> <p>Texture 2 ○○○○○○○</p> <p><b>Fruitologie®</b> Profil Fruitologie® à venir. Évaluation en cours par notre panel d'experts sensoriels.</p>

<b>Critères microbiologiques :</b>			
	Valeur cible	Unité	Méthode
Flore totale*	< 5000	ufc/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobactérie*	< 10	ufc/g	ISO 21258-1 / -2
E. coli	< 5	ufc/g	ISO 16649-1 / -2
Levures*	< 500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Moisissures*	< 500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Salmonelle**	NO DETECTED	/25g	ISO 6579-1
Listeria mono.**	NO DETECTED	/25g	ISO 11290-1
*Tolérance = 3 x valeur cible			
** Analyses réalisées par un laboratoire accrédité et uniquement sur les produits à pH supérieur à 3,8.			

<b>Valeurs nutritionnelles : Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011</b>		
	Valeurs	Unités
Energie	444	kJ
Energie	105	kcal
Matières grasses	0.0	g/100g
Dont acides gras saturés	0.0	
Glucides	24.9	
Dont sucres	20.5	
Fibres	1.5	
Protéines	0.5	
Sel	0.0	
Sodium	< 5	mg/100g
Valeurs disponibles sur <a href="http://vn.my-vb.com">http://vn.my-vb.com</a>		

<b>Régimes alimentaires :</b>			
Produit certifié Halal	Oui	Convient au régime végétarien	Oui
Produit certifié Kasher	Oui	Convient au régime végétalien	Oui
		Convient au régime cœliaque	Oui

<b>Allergènes</b> selon Règlement (UE) N°1169/2011 :			
	<i>Présence dans le produit</i>	<i>Présence sur site</i>	<i>Contamination croisée</i>
Céleri	non	non	non
Crustacés	non	non	non
Œufs	non	non	non
Poisson	non	non	non
Gluten	non	non	non
Lupin	non	non	non
Lait	non	non	non
Mollusques	non	non	non
Moutarde	non	non	non
Arachide	non	non	non
Sésame	non	non	non
Soja	non	non	non
Fruits à coque	non	non	non
Sulfites	non	non	non

<b>Réglementation</b> : le produit respecte les réglementations et leurs amendements	
<b>OGM</b>	Ne contient pas d'OGM conformément aux Règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et leurs amendements.
<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>Radioactivité</b>	< 100Bq
<b>Pesticides</b>	Règlement (CE) N°396/2005 concernant les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et ses amendements
<b>Métaux lourds</b>	Règlement (CE) N°1881/2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et ses amendements
<b>Etiquetage</b>	Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
<b>Emballages</b>	Règlement cadre (CE) N°1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
	Règlement (CE) N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
	Règlement (CE) N° 10/2011 du 15 janvier 2011 concernant les matières plastiques destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires et ses amendements

<b>Stockage :</b>	
Conditions de conservation	Surgelé
Température de stockage	≤ -18°C
Température de transport	≤ -18°C
Date de Durabilité Minimale	30 mois après production
Format impression DDM	AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA
Temps de décongélation à +2/+4°C à titre indicatif	12 heures
Conservation après décongélation dans l'emballage fermé à +2/+4°C (en jours)	15
<p><b>Mode de décongélation :</b></p> <p>Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, Les vergers Boiron vous recommandent de décongeler le produit dans son emballage d'origine, fermé, à +2/+4°C. Afin d'obtenir un produit de qualité parfaitement homogène, Les vergers Boiron vous conseillent de décongeler la totalité du produit et de le mélanger. La décongélation et la conservation après décongélation sont sous la responsabilité de l'utilisateur et doivent se faire dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et d'HACCP.</p>	