

	Coulis de fruits surgelé : Mangue Passion 500g	
	Code article : 1484-UN Code colis : 1484	Version : 15.0 Date de mise à jour : 29/01/2025
	EAN 13 : 3389130014840	GTIN 14 : 63389130014842

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 :

Ingrédients	Quantité (%)	Liste des origines sélectionnées*
Fruits (mangue, passion)	87	
Sirop de sucre inverti, sucre cristallisé.	13	France Belgique
mangue		Inde
passion		Équateur Pérou

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

Process :

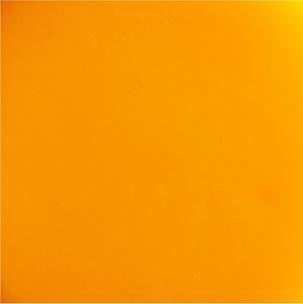
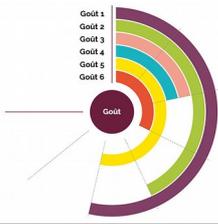
Traitement thermique :	Pasteurisation
Seuils de détection métallique	Inox : 4 mm
	Non ferreux : 3 mm
	Ferreux : 2,5 mm

Certifications :

Le site de transformation est certifié FSSC 22000 et ISO 22000

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	24	23 - 25	° Brix
pH	3.55	3.30 - 3.80	
Extrait sec (À titre indicatif)	24.5	24 - 25	g/100g

Couleur (photo non contractuelle)	Profil sensoriel	
	 <p data-bbox="639 510 922 577">Fruitologie® Profil Fruitologie® à venir. Évaluation en cours par notre panel d'experts sensoriels.</p>	<p data-bbox="1173 286 1257 302">Aspect visuel</p> <p data-bbox="1161 309 1300 324">Aspect 1 ○○○○○○○○</p> <p data-bbox="1161 331 1300 347">Aspect 2 ○○○○○○○○</p> <p data-bbox="1161 353 1300 369">Aspect 3 ○○○○○○○○</p> <p data-bbox="1173 407 1289 423">Texture en bouche</p> <p data-bbox="1161 430 1300 448">Texture 1 ○○○○○○○○</p> <p data-bbox="1161 454 1300 472">Texture 2 ○○○○○○○○</p> <p data-bbox="1077 510 1359 577">Fruitologie® Profil Fruitologie® à venir. Évaluation en cours par notre panel d'experts sensoriels.</p>

Critères microbiologiques :			
	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.			

Valeurs nutritionnelles : Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011		
	Valeurs	Unités
Energie	430	kJ
Energie	101	kcal
Matières grasses	0.2	g/100g
Dont acides gras saturés	0.0	
Glucides	23.5	
Dont sucres	19.4	
Fibres	1.5	
Protéines	0.7	
Sel	0.0	
Sodium	< 5	mg/100g
Valeurs disponibles sur http://vn.my-vb.com		

Régimes alimentaires :			
Produit certifié Halal	Oui	Convient au régime végétarien	Oui
Produit certifié Kasher	Oui	Convient au régime végétalien	Oui
		Convient au régime cœliaque	Oui

Allergènes 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

Réglementation : le produit respecte les réglementations et leurs amendements	
OGM	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.
Ionisation	Produit non ionisé
Radioactivité	< 100Bq
Pesticides	Règlement (CE) N°396/2005 concernant les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et ses amendements
Métaux lourds	Règlement (CE) N°2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaire et ses amendements.
Etiquetage	Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
Emballages	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

Stockage :	
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
Mode de décongélation : 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.	