

Purée de fruits surgelée : Griotte 100% 1kg	
Code article : AGT0B0AA0	Version : 12.0
Code colis : AGT0C6AA0	Date de mise à jour : 06/01/2026
GTIN 13 : 3389133002912	GTIN 14 : 63389133002914

Description :

La purée est obtenue à partir de fruits frais cueillis à maturité dont la pulpe est extraite par broyage et raffinage. Les lots de matières premières sont assemblés afin de garantir une qualité et une saveur constantes.

Allégations / Mentions volontaires :

Sans sucres ajoutés*	Oui	Conformément au règlement (CE) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. <i>*Contient des sucres naturellement présents dans les fruits</i>
----------------------	-----	--

Composition :

Ingédients	Quantité (%)	Liste des origines sélectionnées*
Griotte	100	Serbie Bulgarie Croatie

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

Process :

Traitement thermique :	Pasteurisation
	Inox : 2,5 mm
Seuils de détection métallique	Non ferreux : 1,8 mm
	Ferreux : 1,5 mm

Certifications :

Le site de transformation est certifié FSSC 22000 et ISO 22000			
Le produit est certifié Kasher	Oui	Le produit est certifié Halal	Oui

Régimes alimentaires :

Convient aux régimes végétarien, végétalien et coeliaque

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	18	16 - 20	° Brix
pH	3.35	3.10 - 3.60	
Extrait sec (À titre indicatif)	18,5	18 - 19	g/100g

Couleur (photo non contractuelle)		Profil sensoriel																		
		<p>GRIOTTE</p> <table> <tbody> <tr> <td>ASPECT</td> <td>GOÛT</td> </tr> <tr> <td>Couleur rouge</td> <td>Cerise noire</td> </tr> <tr> <td>Aération</td> <td>Amer</td> </tr> <tr> <td>Hétérogénéité</td> <td>Sucré</td> </tr> <tr> <td>Viscosité</td> <td>Astringent</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Végétal</td> </tr> <tr> <td>TEXTURE EN BOUCHE</td> <td>Noyau</td> </tr> <tr> <td>Granuleux</td> <td>Fleurs roses</td> </tr> <tr> <td>Nappant</td> <td>Acide</td> </tr> </tbody> </table>	ASPECT	GOÛT	Couleur rouge	Cerise noire	Aération	Amer	Hétérogénéité	Sucré	Viscosité	Astringent		Végétal	TEXTURE EN BOUCHE	Noyau	Granuleux	Fleurs roses	Nappant	Acide
ASPECT	GOÛT																			
Couleur rouge	Cerise noire																			
Aération	Amer																			
Hétérogénéité	Sucré																			
Viscosité	Astringent																			
	Végétal																			
TEXTURE EN BOUCHE	Noyau																			
Granuleux	Fleurs roses																			
Nappant	Acide																			

Critères microbiologiques :			
	Valeur cible	Unité	Méthode
Flore totale*	< 5000	ufc/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobactéries*	< 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	274	kJ
Energie	65	kcal
Matières grasses	0.0	
Dont acides gras saturés	0.0	
Glucides	14.3	
Dont sucres	11.4	
Fibres	1.5	
Protéines	1.1	
Sel	0.0	
Sodium	0.0	mg/100g

Valeurs disponibles sur <http://vn.my-vb.com>

Allergènes selon Règlement (UE) N°1169/2011 :

	Présence dans le produit	Présence sur site	Contamination croisée
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 alimentaires 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
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	24 heures
Conservation après décongélation dans l'emballage fermé à +2/+4°C (en jours)	10
Mode de décongélation :	
<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. Pour vous faciliter le démoulage ou la découpe de votre purée congelée, nous vous recommandons l'une des méthodes suivantes : Oter le couvercle et laisser la barquette 5 minutes à température ambiante avant de retirer l'opercule ; Ou laisser le couvercle et l'opercule, passer toute la barquette sous l'eau tiède pendant au moins 30 secondes avant d'enlever le couvercle et l'opercule. 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>	