

MANGUE CUBES IQF 5X1KG

INGREDIENTS

Cubes de mangue IQF (cal 10x10) 100%

VARIETE / ORIGINE

Variété / origine Totapuri / Inde
Fabriquée en France

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle

Flore totale	≤ 1 000 000/g	Par numéro de lot
E. coli	≤ 100/g	Par numéro de lot
Levures	≤ 5000/g	Par numéro de lot
Moisissures	≤ 5000/g	Par numéro de lot
Listeria	Non détecté dans 25g	Par numéro de lot
Salmonelles	Non détecté dans 25g	Par numéro de lot
Staphylocoque coagulase +	≤ 100/g	Par numéro de lot

RADIOACTIVITE

Conforme aux règlements (CE) n°737/90 et 1635/2006 et ses modifications

PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications
Contaminants Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 et ses modifications

ATTESTATIONS

OGM	Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM		
Ionisation	Absence		
Allergènes	Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (allergène majeur selon le règlement UE 1169/2011 et la FDA)		
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens :	Oui	
	Végétaliens :	Oui	

PROCEDE THERMIQUE

Aucun

CONTROLES EFFECTUES SUR NOS PRODUITS A TOUT STADE DE L'ELABORATION

Contrôles réalisés	Contrôles visuels des matières premières (calibre, maturité, état sanitaire) Détection de corps étrangers Contrôle bactériologique
En cours de production	
Sur nos produits finis	

CONDITIONNEMENT

5 sachets souples en polyéthylène de 1kg

Poids du carton : Poids net : 5 x 1Kg

MANGUE CUBES IQF 5X1KG

EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)

Dimensions	340 x 150 x 30 mm
Code EAN 13	3228170024368
Nomenclature douanière	08119085

EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)

Dimensions extérieures du carton	/
Volume du carton	/
Code EAN 14	13228170024365

VALEURS NUTRITIONNELLES (G/100G DE PRODUIT) SELON REGLEMENT (UE) N°1169/2011

(les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité et les conditions de culture des fruits. Les données sont issues d'analyse ou de la table Ciqual)

Valeur énergétique en KJ/ 100g	314
Valeur énergétique en Kcal/100g	73,9
Matières grasses	0
dont acides gras saturés	0
dont acides gras trans	0
Glucides assimilables	14
dont sucres	13
Protéines	0,6
Sel	0
Fibres alimentaires	1,6
Humidité	83
Matières sèches	17
Vitamine D(mg/100g)	0
Calcium(mg/100g)	12
Fer(mg/100g)	0,09
Potassium(mg/100g)	150

CONSERVATION ET UTILISATION

Température de stockage et de transport : -18°C

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) DDM 912 jours
Ne pas recongeler un produit décongelé
Décongélation : 24h à 2°C et 4°C

Décoration de gâteaux, garnitures de tartes, accompagnement de plats cuisinés, décoration de cocktails

Code emballeur : EMB 19153

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
			Directeur Général	Directrice Qualité
22/11/2019	16/05/2023	FTCOM 2436 - B		