

| | | |
|---|---|--|
|  | Coulis de fruits surgelé : Framboise 500g | |
| | Code article : 1436-UN Code colis : 1436 | Version : 13.0 Date de mise à jour : 29/04/2025 |
| | EAN 13 : 3389130014369 | GTIN 14 : 63389130014361 |

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* |
|---|--------------|-----------------------------------|
| Framboise | 81 | Serbie |
| Sucre cristallisé, sirop de sucre invertii. | 19 | France Belgique |

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

Process :

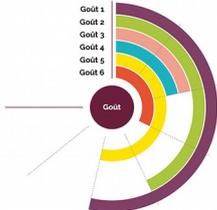
| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Traitement thermique : | Pasteurisation |
| Seuils de détection métallique | Inox : 4 mm |
| | Non ferreux : 3 mm |
| | Ferreux : 2,5 mm |

Certifications :

Le site de transformation est certifié FSSC 22000 et ISO 22000

Critères physico chimiques :

| | Valeur cible | Tolérance | Unité |
|---------------------------------|--------------|-------------|--------|
| Brix | 23 | 22 - 24 | ° Brix |
| pH | 3.25 | 2.90 - 3.40 | |
| Extrait sec (À titre indicatif) | 23.5 | 23 - 24 | g/100g |

| Couleur (photo non contractuelle) | Profil sensoriel | |
|---|---|--|
|  |  <p>Fruitologie® Profil Fruitologie® à venir. Évaluation en cours par notre panel d'experts sensoriels.</p> | <p>Aspect visuel</p> <p>Aspect 1 ○○○○○○○○</p> <p>Aspect 2 ○○○○○○○○</p> <p>Aspect 3 ○○○○○○○○</p> <p>Texture en bouche</p> <p>Texture 1 🍴🍴🍴🍴🍴</p> <p>Texture 2 🍴🍴🍴🍴🍴</p> <p>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 | 413 | kJ |
| Energie | 98 | kcal |
| Matières grasses | 0.0 | g/100g |
| Dont acides gras saturés | 0.0 | |
| Glucides | 22.7 | |
| Dont sucres | 18.1 | |
| Fibres | 1.8 | |
| Protéines | 0.8 | |
| 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. | |