	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>CODE ARTICLE : 760</b>
	<b>Purée de FRUITS TROPICAUX sucrée surgelée</b> <b>6x1kg</b>	Version : H Mise à jour le : 23/09/2013 Emetteur : C.GARNIER Responsable Contrôle Qualité et Sécurité Alimentaire

Valable à partir de la DLUO: 2016/01/05

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits, issus de lots, de variétés sélectionnés et assemblés afin de garantir une odeur, une couleur et une saveur typiques du fruit frais.

### CONTROLES ET CARACTERISTIQUES

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES : (contrôles matière première de chaque lot)

Ingrédient(s) : fruits 95% (ananas, mangue, fruit de la passion, citron vert), sirop de

Absence de colorant et de conservateur conformément à la législation.

Traitement thermique : flash pasteurisation

Date limite d'utilisation optimale : 30 mois à partir de la date de fabrication

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES : (contrôles tout au long de la fabrication)

(hors imprécisions liées aux appareils et aux pratiques de mesure)

Brix au réfractomètre à 20° C : 20° Brix +/- 1

Extrait sec à titre indicatif (+/-1,50%) : 23 %

pH au pHmètre à 20° C : 2,90 à 3,50

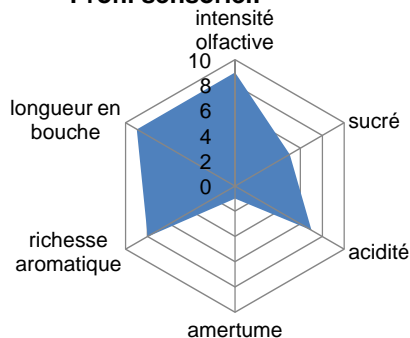
#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : (contrôles sur chaque lot par un panel interne)

Couleur:

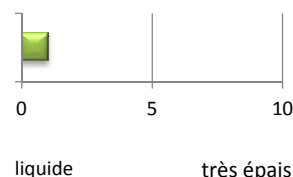


Photo non contractuelle

Profil sensoriel:



Viscosité :



#### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES : (valeurs obtenues par analyse d'un échantillon)

Valeur calorique en Kcal/100g	Valeur calorique en Kj/100g	Glucides en g/100g	Protides en g/100g (+/-2%)	Lipides en g/100g (+/-2%)	Sodium en mg/100g (+/-2,40%)	Acides gras saturés en mg/100g	Fibres Totales en g/100g (+/-15%)	Sucres solubles Totaux en g/100g (+/-5%)
85	362	21,2	0,7	0,2	5,9	85,9	1	15,4

#### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES : (1 analyse par lot minimum)

	Critères (m)	Tolérance (3m)*	Méthodes
Micro-organismes aérobies à 30°C	< 5000 ufc/g	15 000 ufc/g	3M-01/1-09/89
Entérobactéries	< 10 ufc/g	30 ufc/g	3M-01/6-09/97
Levures	< 1500 ufc/g	4500 ufc/g	NF V 08-059
Moisissures	< 1500 ufc/g	4500 ufc/g	NF V 08-059
E.coli	< 5 ufc/g		3M-01/8-06/01 inc à 44°C

\* Tolérances fixées selon les incertitudes d'analyses, d'échantillonnage.

#### **Boiron Frères S.A.S**

BP21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 siret 542 015 763 00049 ape 1039B

Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50- E.mail : contact@boironfreres.com

## SECURITE ALIMENTAIRE

Allergènes : notre produit ne contient aucun allergène visé par la liste de l'annexe III bis de la directive 2007/68/CE.

Nous sélectionnons des matières premières non issues d'OGM en conséquence, ce produit n'induit pas un étiquetage spécifique dans la liste des ingrédients conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003.

Les matières premières sélectionnées ne sont pas ionisées et sont en accord avec la législation Européenne (CE) N°149/2008 et (CE) 396/2005 concernant les pesticides, la réglementation (CE) N° 629/2008 concernant les métaux lourds.

Nos emballages sont conformes au règlement cadre 1935/2004EC et au règlement (UE) N° 10/2011 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Traçabilité et HACCP : notre organisation respecte le règlement Européen 178/2002 et le règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques. Notre traçabilité prend en compte les approvisionnements en matières et emballages, la transformation et la distribution du produit fini. Les produits passent au détecteur de métal.

## CERTIFICATION

Notre site de production est certifié ISO 9001 et ISO 14001. Produit certifié halal, Produit certifié kasher.

## REGIME ALIMENTAIRE

Régime	Convient
végétarien	oui
végétalien	oui
coeliac	oui

## CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

	UNITE DE VENTE (UV)	UNITE REGROUPEMENT (UR)
Conditionnement	Barquette de 1kg avec couvercle Opércule d'inviolabilité pelable	Carton simple cannelure, contenant 2 couches de 3 barquettes
Composition	Polypropylène (PP) pour contact alimentaire	Carton recyclé
Poids net	1 000 g minimum	6 000 g minimum
Poids brut	1 065 g +/- 5 g	6 630 g +/- 50 g
Dimensions	250 x 97 x 91 mm, soit 0,0022 m <sup>3</sup> (couvercle compris)	295 x 263 x 180 mm, soit 0,01396 m <sup>3</sup>
Codification EAN	3 389130 00760 6 (EAN 13)	(01) GTIN (240) ADDITIONAL ID (10) BATCH/LOT (15) BEST BEFORE END
Code douanier		
Traçabilité	Code article + N° de lot + heure de conditionnement	
Conditions de stockage et de transport	Température de conservation de -18°C	

### PALETTISATION

Nombre de cartons par couche	12	Nombre d'unités consommateurs	720
Nombre de couches par palette	10	Type et dimension de la palette	EUROP 800 X 1 200 mm
Nombre de cartons par palette	120	Hauteur de la palette	1 955 mm

## CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

### CONDITIONS DE STOCKAGE:

Avant décongélation : -18°C

Après décongélation : +2°C/+4°C

### MODE DE DECONGELATION ET D'UTILISATION:

Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, Les vergers Boiron vous recommandent de décongeler le produit dans son emballage d'origine, fermé, à titre indicatif 24 heures minimum à +2/+4°C.

Si besoin, vous pouvez également décongeler le produit dans son emballage d'origine au bain-marie ou au micro-ondes à température modérée.

Afin d'obtenir un produit de qualité parfaitement homogène, Les vergers Boiron vous conseillent de décongeler la totalité du produit et de le mélanger.

Après décongélation, ce produit peut se conserver 15 jours à +2/+4°C dans son emballage fermé.

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.

**NE PAS RECONGELER APRES DECONGELATION**

Version H

### Boiron Frères S.A.S

BP21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 siren 542 015 763 00049 ape 1039B

Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 – E.mail : contact@boironfreres.com