Purée de fruits pasteurisée : Ananas 1l	
Code article : BAN0E0AA0 **Code colis :** BAN0C6AA0	**Version :** 4.0 **Date de mise à jour :** 22/06/2022
EAN 13 : 3389132000087	**GTIN 14 :** 63389132000409

Dénomination légale :
Purée de fruits pasteurisée : Ananas

Description :
Purée issue de matières premières sélectionnées, stabilisée par un procédé garantissant la conservation optimale de la couleur, goût et odeur jusqu'à la fin de la durée de vie.

Composition :

Ingrédients	*Quantité (%)*	*Liste des origines sélectionnées**
Ananas	99.95	Costa Rica
Antioxydant : acide ascorbique		

**Utilisées en proportions variables*

Process :	
Traitement thermique :	Pasteurisation

Le site de transformation est certifié :

FSSC 22000	Non	IFS	Oui
ISO 22000	Non	ISO 9001	Non
BRC	Non	ISO 14001	Non

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	*Tolérance*	*Unité*
Brix	13	11 - 15	° Brix
pH	3.85	3.70 - 3.98	

Critères organoleptiques : ***contrôlés par un panel entrainé***

Couleur:	
Goût :	
Texture:	

Critères microbiologiques :	*Valeur cible*	*Méthode*
Test de stérilité Contrôlé sur chaque lot	Négatif	Cytométrie en flux

Valeurs nutritionnelles : ***Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011***		
	Valeurs	***Unités***
Energie	262	kJ
Energie	63	kcal
Matières grasses	0	g/100g
Dont acides gras saturés	0	
Glucides	13	
Dont sucres	13	
Fibres	2	
Protéines	1	
Sel	0	
Sodium	0	mg/100g
Valeurs disponibles sur http://vn.my-vb.com		

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

Allergènes selon ***Règlement (UE) N°1169/2011 :***			
	Présence dans le produit	*Présence sur site*	*Contamination croisée*
Céleri	non	oui	non
Crustacés	non	oui	non
Œufs	non	oui	non
Poisson	non	oui	non
Gluten	non	oui	non
Lupin	non	non	non
Lait	non	oui	non
Mollusques	non	oui	non
Moutarde	non	non	non
Arachide	non	non	non
Sésame	non	oui	non
Soja	non	oui	non
Fruits à coque	non	oui	non
Sulfites	non	non	oui

Réglementation : ***le produit respecte les règlementations***	
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°1881/2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et ses amendements
Emballage	Règlement cadre (CE) N°1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
Emballage	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
Emballage	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	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur (<25°C pour conserver les caractéristiques organoleptiques).
Conservation après ouverture au réfrigérateur (en jours)	8
Température de stockage	Entre 4 °C et 25 °C
Date de Durabilité Minimale (en mois)	15
Format impression Date de Durabilité Minimale	AAAA/MM/JJ