

Purée de fruits surgelée : Pêche blanche 100% 1kg
Code article : APB0B0AA0

Code colis : APB0C6AA0

Version : 7.0

Date de mise à jour : 15/01/2026

GTIN 13 : 3389133002790

GTIN 14 : 63389133002792

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

**Contient des sucres naturellement présents dans les fruits*
Composition :
Ingrédients
Quantité (%)
Origine(s) garantie(s)

Pêche blanche

100

France

Process :
Traitement thermique :

Pasteurisation

Seuils de détection métallique
Inox : 2,5 mm

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 Kashher

Oui

Le produit est certifié Halal

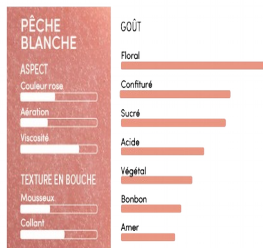
Oui

Régimes alimentaires :

Convient aux régimes végétarien, végétalien et cœliaque

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	13	11 - 15	° Brix
pH	3.75	3.50 - 4.00	
Extrait sec (À titre indicatif)	13.5	13 - 14	g/100g

Couleur (photo non contractuelle)		Profil sensoriel
		

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	198	kJ
Energie	47	kcal
Matières grasses	0.0	g/100g
Dont acides gras saturés	0.0	
Glucides	10.5	
Dont sucres	9.8	
Fibres	1.0	
Protéines	0.7	
Sel	0.003	mg/100g
Sodium	1.0	

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

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
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 : 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.	